micromaxx®

D

MTC Medion Technologie Center
D-45467 Mülheim/Ruhr

Tel. 01805/633 633
Fax 01805/665 566
(0,12 Euro/Minute innerhalb des Festnetzes)

http://www.medion.com

BT

GB

Medion Electronics Ltd.
120 Faraday Park
Faraday Road
Dorcan
Swindon SN3 5JF

Wilts

Hot-Line: 0870 727 03 70
Fax: 01793 71 57 16
hotline@medion.co.uk

F

Medion France
ZAC de La Bertraie
Route de Sablé
72270 VILLAINES SOUS

MALICORNE

N° Indigo 0 825 81 1000

pc-support-fr@medion.com
http://www.medion.fr

I

Medion Service Center
Progetto Elettronica 92 s.p.a.
Via de Gasperi, 88/A
I - 20017 Mazzo di Rho (MI)

Hotline CE: 199 30 90 78

Service-Italy@Medion.com

E

Medion Service Center
Visonic S.A.
Alejandro Sanchez 95-97
E-28019 Madrid

Hot-Line: 902 151 448
Fax: 914 604 772

hotline@visonic.es

NL

Medion Service Center
J.F. Kennedylaan 16 a
5981 XC Panningen
Netherlands

Hot-Line: 0900 - 633 63 30
Fax: 0900 - 665 56 60

CE-infoNL@medion.com

PT

Medion Service Center
Luma
Rua Alfredo Guisado no. 4
1500-030 Lisboa

Hotline: 808 20 18 34
Fax: 21 778 60 87

POL

Medion Service Center
Teleplan Polska Sp. Z.o.o.
ul. Fordonska 248 G
85-766 Bydgoszcz

Hot-Line: + 48 52 58 53 022
Fax: + 48 52 58 23 235

email: bok@teleplan-pl.com

HU

RCE Ltd
H-1118 Budapest
Szurdok u. 1

Hot-Line: + 36-1-309-4746
+ 36-1-309-4752
Fax: + 36-1-309-4741

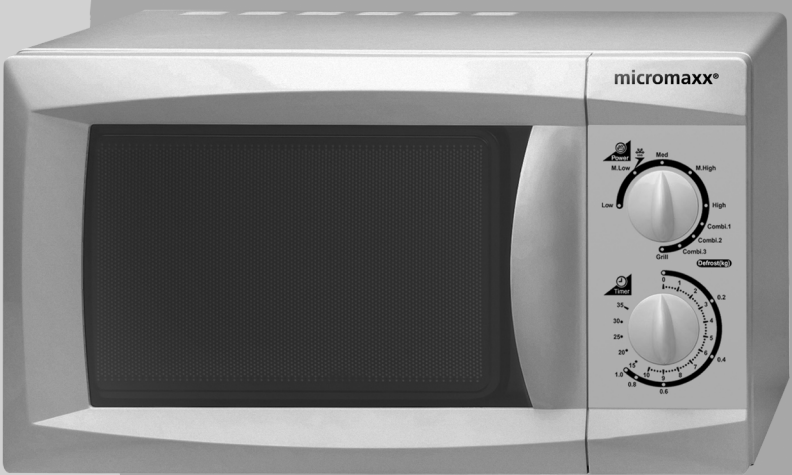
porder@rce.hu

02/05

micromaxx®

Mikrowelle mit Grill

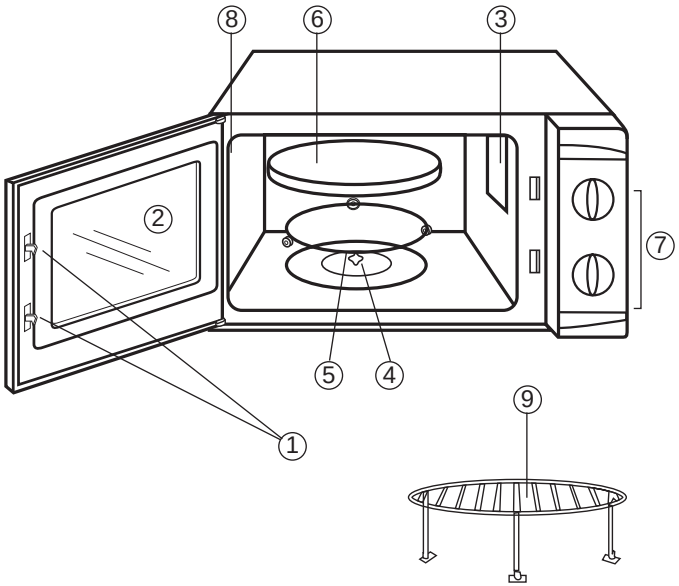
Microwave Oven with Grill
Four à micro-ondes avec gril
Microonde con griglia
Microondas con grill
Microgolfoven met grill
Forno de microondas com grelhador
Kuchenka mikrofalowa z grillem
Mikrohullámú sütö grillel



Bedienungsanleitung · Instruction manual
Manuel de l'utilisateur · Instrucciones de manejo
Instruções de operação · Istruzioni per l'uso
Bedieningshandleiding · Instrukcja użytkownika
Felhasználói kézikönyv

MM 10048

MSN 5001 8880
MSN 5001 8881



1. Sicherheitsverriegelung der Tür · Door Safety Lock System · Système de verrouillage de sécurité de porte · Sistema di chiusura di sicurezza del portello · Sistema de cierre seguro de la puerta · Veiligheidsvergrendeling voor de deur · Sistema de bloqueio de segurança da porta · Ajtózáró biztonsági rendszer · Bezpieczny zamek drzwiczek

2 Sichtfenster · Oven Window · Fenêtre du four · Finestrella del forno
Ventana del horno · Ovenvenster · Janela do forno · Sütő ablaka · Okno kuchenki

3 Lüftung · Oven Air Vent · Ventilation du four · Ventilazione del forno
Válvula de escape del aire del horno · Ventilatiegat · Ventilação do ar do forno
A sütő légnyílása· Otwór wentylacyjny

4 Schaft · Shaft · Axe · Perno · Eje · Aandrijvingsas · Eixo · Tengely · Oś

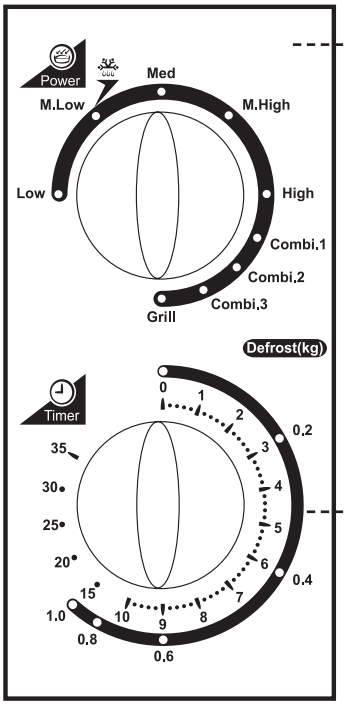
5 Rollenring · Roller Ring · Couronne à rouleaux · Anello di rotazione
Anillo de ruedas · Ring op wieltjes · Aro giratório · Forgó gyűrű · Podstawa obrotowa

6 Glasdrehteller · Glass Tray · Plateau en verre · Piatto di vetro
Bandeja de cristal · Draaischotel · Prato de vidro · Üvegtálca · Szklana tacka

7 Bedienfeld · Control Panel · Panneau de commande · Pannello di controllo · Panel de control · Bedieningspaneel · Painel de comando · Vezérlőpult · Panel sterowania

8 Heizdraht · Heater · Chauffage · Riscaldamento · Calentador · Verwarmingsgedeelte
Aquecedor · Melegítő · Grzałka

9 Grillrost · Metal Rack · Support en métal · Griglia di metallo · Marco de metal
Metalen rek · Aro de metal · Fém tartókeret · Metalowa kratka



Leistungs-/Programmwahlschalter

Power/funktion knob

Sélecteur puissance/programme

Selettore Potenza/Funzione

Selector de potencia/acción

Selectieknop magnetron/grill/combinatie

Botão selector da potência/do programa

Przełącznik zasilanie/działani

Teljesítmény/mûvelet kiválasztó gomb

Zeitschaltuhr

Timer knob

Bouton de minuterie

Timer

Mando temporizador

Tijdschakelaar

Temporizador

Pokrętło ustawiania czasu

Idõbeállító gomb

INHALTSVERZEICHNIS

D

Bedienfeld....1
Technische Daten....2
Herzlichen Dank....3
Lieferumfang prüfen....3
Sicherheitshinweise....4
Vor dem Gebrauch....7
Inbetriebnahme....9
Kochen und Garen mit der Mikrowelle....11
Bedienfeld....12
Einstellen der Mikrowelle....13
Reinigung und Pflege....15
GB....16
F....30
I....44
E....58
NL....72
PT....86
POL....100
HU....114

Technische Daten

Modell:	MM 10048
Stromversorgung:	230V~50Hz
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Leistungsaufnahme (Mikrowelle):	1150 W
Leistungsaufnahme (Grill):	1000 W
Maximale Garleistung:	700 W
Fassungsvermögen:	17 l
Durchmesser Drehscheibe:	245 mm
Nettogewicht:	13.1 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

HERZLICHEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Mikrowelle und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden. Um eine stets optimale Funktion und Leistungsbereitschaft Ihrer Mikrowelle zu garantieren und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten, haben wir eine Bitte an Sie:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Gebrauchsanweisung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!

Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben sind.
Falls Sie die Mikrowelle einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung dazu.

Entsorgung

Verpackung

Ihre Mikrowelle befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Gerät

Werfen Sie die Mikrowelle, wenn Sie kaputt ist oder ausrangiert wird, keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung.

Lieferumfang prüfen

Packen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig aus.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile mitgeliefert wurden:

- Mikrowelle
- Rollenring
- Glasteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung mit Garantiedokumenten

Sicherheitshinweise

Einsatzbereich

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in mikrowellengeeigneten Behältnissen verwandt werden.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung bewacht werden.
- Die Mikrowelle eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen in schwimmendem Fett. Ebenso eignet sich das Gerät nicht zum Trocken von Gegenständen. Achtung Brandgefahr!
- Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht benutzen dürfen, da Kinder Gefahren, die im Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können, noch nicht erkennen.

Aufstellung und elektrischer Anschluß

- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäße 230V~50Hz Schutzkontaktsteckdose an, die mit mindestens 16 Ampère gesichert ist. Benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine stabile ebene Oberfläche in einem geschützten trockenen Raum auf.
- Beachten Sie die Mindestabstände und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, da diese im Betrieb heiß wird.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Sollte das Gerät dennoch einmal mit Wasser in Berührung gekommen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Achtung!
Heiße Oberfläche!

Hinweis:

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen sehr heiß werden.

Inbetriebnahme und Gebrauch

- Verwenden Sie die Mikrowelle nur mit dem beiliegenden Rollenring und Drehteller.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Gargut im Garraum.
- Verwenden Sie nur das beiliegende oder von uns freigegebene Zubehör.
- Verwenden Sie nur Geschirr, das speziell für Mikrowellen geeignet ist.
- Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillständer, da es sonst zu Beschädigungen am Gerät kommen kann.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Hinweis:

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu sogenanntem Siedeverzug kommen, d.h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z.B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit.
Vorsicht: Es besteht die Gefahr, dass Sie sich verbrühen!

Deshalb: Beim Erhitzen von Flüssigkeiten stellen Sie unbedingt einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß. So verhindern Sie ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit.

- Erwärmen Sie niemals Gargut in verschlossenen Behältern. Bei Flaschen, wie z.B. Babyflaschen, unbedingt den Verschluss abnehmen, da sie leicht explodieren können.
- Bei Gargut mit fester Haut, wie z.B. Würste oder Tomaten, vor dem Erhitzen die Haut an verschiedenen Stellen anritzen, um ein Platzen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr. Erwärmen Sie hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle.

Achtung: Bereits gekochte Eier können auch nach der Entnahme aus dem Garraum noch platzen.

- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erlangen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der mit der Mikrowelle erwärmten Speisen. Bei Babynahrung müssen Sie spezielle Sorgfalt walten lassen und vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.

Störung

- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie ein defektes Gerät sowie ein beschädigtes Netzkabel umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt instandsetzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.

Warnung!

Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendeine Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Bei Rauchentwicklung die Tür unbedingt geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende zu ersticken und sofort das Gerät mit der Stop/Löschen-Taste ausschalten.
- Danach umgehend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Warnung!

Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür oder am Türverschluss dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen.

Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instandsetzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service.

- Achten Sie auch darauf, dass sich die Mikrowelle nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einen Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.

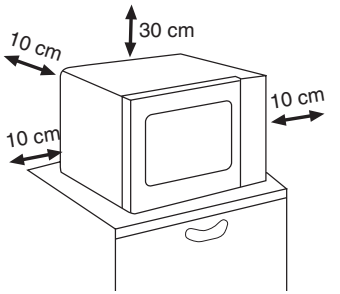
Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, welche eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände innerhalb der Mikrowelle. Je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet, desto besser erwärmen sich diese.
Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Vor dem ersten Gebrauch

Packen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig aus.

- Stellen Sie die Mikrowelle auf eine ebene, stabile und Hitze unempfindliche Oberfläche. Beachten Sie hierbei die Mindestabstände.



Hinweis:

Überprüfen Sie die Mikrowelle auf etwaige Schäden - beispielsweise, ob die Tür versetzt oder verbogen ist, Türdichtungen und Dichtflächen beschädigt sind, Scharniere und Verschluss defekt oder locker sind, und ob im Innern des Gerätes oder an der Tür Beulen oder Dellen vorhanden sind. Falls irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich in dem Fall an den Kundendienst.

- Achten Sie auch darauf, dass sich die Mikrowelle nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einen Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.
- Stellen Sie keine Gegenstände (Vasen, Decken o. ä.) auf das Gerät.
- Kontrollieren Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden sind, bevor Sie die Verpackung wegwerfen.
- Bevor Sie Ihre neue Mikrowelle mit Grill und Heißluft das erste Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie zunächst das Gerät und alle Zubehörteile von eventuell vorhandenen Produktionsrückständen.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von Gerät und Bedienfeld.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel und trocknen sie ab.
- Säubern Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch sorgfältig innen und außen und trocknen es ab.

Die Mikrowelle darf nicht im Freien verwendet werden!

Gerät leer aufheizen

- Schalten Sie das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör in der Betriebsart Grill ein. Drehen Sie dazu den Leistungsknopf im Uhrzeigersinn über die höchste Stufe der Mikrowelle hinaus.
- Stellen Sie den Zeitschalter auf 20 Minuten.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Nach 20 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie bis es vollständig abgekühlt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch und trocknen es ab.

Gerät leer aufheizen 41568

- Schalten Sie das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör in der Betriebsart Grill ein. Drücken Sie dazu die GRILL-Taste und drehen Sie den TIME/MENU-Schalter solange nach rechts, bis 20:00 Minuten im Display angezeigt wird.
- Drücken Sie die START-Taste.

Inbetriebnahme

Achtung!

Die Schutzfolie auf der Türinnenseite und die Pappe rechts im Garinnenraum nicht entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann!

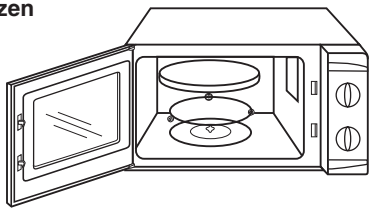
Kontrollieren Sie das Netzkabel und das Gerät, besonders die Tür und die Türverriegelung auf Beschädigungen.

Achtung!

Bei Beschädigungen jeder Art darf das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instandsetzen oder wenden Sie sich an die Service-Hotline.

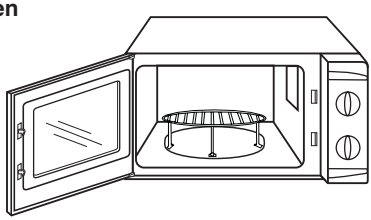
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäße Schutzkontaktnetzsteckdose (230V~50Hz).
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung kommen kann.

Glasteller einsetzen



- Legen Sie den Rollenring in die Mitte des Garraums.
- Legen Sie den Glasteller auf den Rollenring und positionieren Sie ihn so, dass er auf derAntriebsachse einrastet.

Grillrost einsetzen



- Zum Grillen oder im Heissluftbetrieb stellen Sie den Grillständer mit dem Rost nach oben mittig auf den Glasteller.

Achtung!

Den Grillständer nicht bei reinem Mikrowellenbetrieb einstellen!

Kochen und Garen mit der Mikrowelle

- Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf. Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.
- Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z.B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.

Mikrowellentaugliche Materialien und Gegenstände

- Ideale Materialien für den Gebrauch in der Mikrowelle sind solche, die mikrowellendurchlässig sind, bei denen die Energie durch das Behältnis durchdringen und das Essen erhitzen kann.
- Mikrowellen können Metall nicht durchdringen, so dass Metallbehältnisse oder Geschirr mit Metallteilen nicht verwendet werden sollten.
- Verwenden Sie bei der Zubereitung in der Mikrowelle keine Produkte aus Recyclingpapier, da diese kleine Metallfragmente enthalten können, die Funken und/oder einen Brand auslösen können.
- Empfohlen werden runde/ovale statt quadratische/längliche Geschirrformen, da die Speisen in den Ecken leicht überkochen.
- Schmale Alufolienstreifen können zum Abdecken verwendet werden, um ein Überkochen in den Ecken zu verhindern, auf die sich die Mikrowellenenergie vorrangig konzentriert. Verwenden Sie jedoch nicht zuviel Alufolie und halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.

  Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs helfen soll:

Kochgeschirr Kombikochen	**in der Mikrowelle**	**Grillen**	**Kombination**
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Nein
Metallrost	Nein	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehältnisse	Nein	Ja	Nein

Bedienfeld

Am Bedienfeld befinden sich zwei Drehknöpfe, einer für die Zeitschaltuhr, der andere für die Einstellung der Leistungsstufe und Funktion.

Leistungs-/Programmwahlschalter

Hiermit stellen Sie die Leistungsstufe bzw. das Programm ein. Mit diesem Schritt beginnen Sie einen Garvorgang.

Zeitschaltuhr

Mit diesem Knopf stellen Sie eine Garzeit von bis zu 35 Minuten pro Garvorgang auf der Skala ein.

Einstellen der Mikrowelle

Für das reine Garen mit der Mikrowelle stehen fünf Leistungsstufen zur Auswahl. Die Leistung erhöht sich, wenn Sie den Knopf rechtsherum drehen.
Die Leistungsstufen sind folgende:

Funktion	Mikrowellenstufe	geeignet für
niedrig	17%	Speisen Warmhalten
Auftauen	33%	Auftauen
mittel	55%	Torten aufbacken, Speisen bräunen
mittel-hoch	77%	Reis, Fisch und Muscheltiere, Gebäck, Fleisch
hoch	100%	Erwärmen, Wasser aufkochen, frisches Gemüse kochen, Geflügel, Erwärmen von nicht-milchhaltigen Getränken

Auftauen

Zum Auftauen wählen Sie die entsprechende Leistungsstufe (Auftausymbol). Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Auftaudauer abhängig von den aufzutauenden Speisen einstellen. Das Gewicht in kg können Sie an der äußeren Skala ablesen.

Grill

Wenn Sie den Knopf rechtsherum über die höchste Leistungsstufe der Mikrowelle hinaus in die nächste Stellung drehen, schalten Sie den Grill ein. Dieser ist besonders praktisch, um dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Fleischspieße, Würstchen oder Hähnchenteile zu grillen. Er eignet sich auch für die Zubereitung von heißen Sandwiches oder gratinierten Speisen.

Funktion	Mikrowellenstufe	geeignet für
Grill	100%	Rösten dünner Fleischscheiben, Bräunen von Fischfilets Bräunen dünner Kartoffelscheiben

Kombinierter Betrieb

Hierbei werden Grill und Mikrowelle kombiniert. Wie Sie in der folgenden Tabelle sehen, sind drei Programme mit verschiedenen Kombinationen von Mikrowellen- und Grillstufen wählbar. Diese Programme eignen sich besonders für bestimmte Gerichte und Zubereitungen sowie zur Erhaltung der begehrten Knusprigkeit verschiedener Gargüter.

Die folgende Tabelle zeigt die 3 Leistungsstufen für Kombiprogramme.

Funktion	Mikrowellenstufe	Grillstufe	geeignet für
3. Kombi (hoch)	mittel-niedrig (20%)	hoch (80%)	Fisch, Kartoffeln, gratinierte Speisen
2. Kombi (mittel)	mittel (30%)	mittel (70%)	Fleischpasteten, Omeletts, Bratkartoffeln
1. Kombi (niedrig)	mittel-hoch (40%)	niedrig (60%)	Geflügel

Bedienung

Um ein Garprogramm einzustellen:

1. Legen Sie das Gargut in den Herd und schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie mit dem Leistungs-/Programmwahlschalter die Leistungsstufe oder Garfunktion ein.
3. Stellen Sie mit dem Knopf der Zeitschaltuhr die Garzeit ein.

Anmerkung

Sobald Sie den Knopf der Zeitschaltuhr drehen, beginnt der Herd mit dem Garvorgang. Wenn Sie eine Zeit kürzer als 2 Minuten wählen möchten, drehen Sie den Knopf über 2 Minuten hinaus und dann zurück in die gewünschte Stellung.

Vorsicht

STELLEN SIE DIE ZEITSCHALTUHR IMMER AUF NULL ZURÜCK, wenn Gargut aus dem Herd vor Ablauf Garzeit herausgenommen oder der Ofen nicht benutzt wird. Um den Garvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Tür durch Ziehen des Griffs.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Den Herd innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern des Herdes zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Wischen Sie Tür und Sichtfenster beidseitig ab. Wischen Sie die Türdichtungen und die angrenzenden Flächen öfter mit einem feuchten Tuch ab, um Reste und Spritzer zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Herdtür offen stehen lassen, um zu verhindern, dass der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- Dampf kann auftreten, wenn der Mikrowellenherd bei hoher Feuchtigkeit betrieben wird; das ist normal.
- Der Glasdrehteller muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen.
- Den Teller in warmem schaumigem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine spülen.
- Der Rollenring und der Boden des Herdes sollten regelmäßig gereinigt werden, um eine starke Geräuschentwicklung zu vermeiden.
- Die Bodenfläche des Herdes einfach mit einem milden Reinigungsmittel auswischen. Der Rollenring kann in mildem schaumigem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gespült werden. Wenn Sie den Rollenring aus der Bodenöffnung herausgenommen haben, um ihn zu reinigen, achten Sie darauf, dass er wieder richtig eingesetzt wird.
- Geruchsrückstände im Herd können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Wenn das Licht im Herd ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt.

Contents

GB

Control panel 1
Specification 16
Thank you very much 17
Check the contents of the box 17
Safety instructions 18
Before first use.....21
Set Up.....23
Microwave Cooking Principles.....25
Control panel 26
How to Set the Oven Controls 27
Cleaning and care.....29

Specification

Model:.....MM 10048
Power supply:.....230V~50Hz
Microwave frequency: .....2450 MHz
Power consumption (microwave oven): .....1150 W
Power consumption (grill):.....1000 W
Maximum Output: .....700 W
Capacity: .....17 l
Glass tray diameter: .....245 mm
Net Weight:.....13.1 kg

Subject to technical modifications.

Thank you very much for your confidence!

We congratulate you on your new microwave oven and we are convinced that you will be very happy with this new modern appliance. In order to ensure always an optimal functioning and operationability of your microwave oven and to ensure your personal safety we would like to ask you:

Please read these operating instructions thoroughly prior to the first start-up and observe especially the safety instructions!

All operations on and with this appliance may only be executed to the extent described in these operating instructions. If you pass on this microwave oven, please enclose these operating instructions.

Disposal

Packaging

Your microwave oven is packaged to protect it against transport damage.

Packaging materials are resources and can be recycled or reused as raw material.

Appliance

If the microwave oven should be unserviceable or discarded, do not dispose it with the domestic waste. Ask your local municipality for a proper and environment-friendly disposal.

Check the contents of the box

Unpack the appliance and all accessories completely.

Make sure during unpacking that the following items are included:

- Microwave
- Roller Ring
- Glass tray
- Grill rack
- Operating instructions with warranty card

Safety instructions

Application

- This device is exclusively intended for use in households. It must only be used for heating suitable foodstuff in containers suitable for microwave use.
- When you heat foodstuff in plastic or paper containers, you must supervise the microwave oven since such materials could catch fire.
- The microwave oven is not suitable for preparing food by deep-frying. Neither is the oven suitable for the drying of objects. Caution: fire hazard!
- Please note that children must not use the appliance since children are not yet able to recognise dangers that may arise when handling electrical appliances.

Installation and electrical connection

- Connect the microwave oven only to a regular 230V ~ 50Hz shockproof socket protected with at least 16 ampere. Do not use an extension cable.
- Place the appliance only on a stable and level surface in a protected and dry room.
- Adhere to the minimum distances and never cover up the air slots. Do not place any items on the microwave oven since the latter gets hot during operation.

Caution!
Hot surface!

- Protect the appliance from dripping water and splash water. Should the appliance happen to come in contact with water, immediately pull the mains plug from the socket.

Note:

During operation, the accessible surfaces may become very hot.

Start-up and use

- Use the microwave oven only with the enclosed roller ring and turntable.
- Never operate the appliance without food in the cooking compartment.
- Only use the accessories enclosed or approved by us.
- Only use crockery specially suitable for microwave ovens.
- Never use crockery with metal decoration, metallic crockery or the grill stand when operating the microwave oven in microwave mode, as this could damage the appliance.
- Do not remove any covers of the microwave oven or the inner foil of the inspection window as this could result in microwave radiation leaks.
- Never leave the appliance unattended during operation.

Note:

When heating liquids in the microwave oven, so-called boiling delay may occur, i.e. the liquid is already at boiling temperature without the presence of the steam bubbles typical for boiling. Vibrations, such as occur for instance during removal, will result in the liquid suddenly boiling up.
Attention: There is a risk of scalding!

Therefore: When heating liquids it is imperative to place a glass or ceramic rod into the vessel. This will prevent subsequent boiling up of the liquid.

- Never heat food in closed containers. It is also imperative to remove the lid of bottles, e.g. when heating up baby food, since otherwise the bottle may easily explode.
- In the case of food with a firm skin, such as sausages or tomatoes, score the skin at various points prior to heating in order to avoid bursting of the food.
- Boil eggs only in microwave crockery specially provided for this purpose. Do not heat hard-boiled eggs in the microwave.

Attention: Already boiled eggs can still burst even after removal from the oven.

- After heating, mix the food if possible in order to achieve even temperature distribution or allow it to cook for a short time longer.
- Prior to consumption, check the temperature of the foodstuff heated with the microwave oven. Be particularly careful as far as baby food is concerned and always stir or shake children's food before checking the temperature in order to avoid burns.

Malfunction

- Protect the appliance and the mains cable from damage.
- Prior to every use, check the mains cable and the appliance for damage.
- Should you discover any damage, do not on any account start the appliance. Immediately pull the mains cable from the socket using the plug.
- Should your microwave be defective or should the mains cable be damaged, have it immediately repaired by a qualified service shop or send it to the Medion Service to avoid any hazard.

Warning!

It is hazardous to anybody except for specialised technicians to carry out any maintenance or repair work that requires the removal of a cover ensuring the protection against radiation exposure through microwave energy.

- If smoke develops it is imperative to keep the door closed in order to avoid flames from developing or to suffocate existing ones and immediately switch off the appliance using the Stop/Delete button.
- Then pull the mains plug from the power outlet immediately.

Warning!

On no account must the appliance be used if housing, covers, door or catch are damaged.

Have the appliance repaired by a qualified service shop or contact the Medion Service.

- Also ensure that the microwave oven is not situated too close to a heat source or in an area where it could come in contact with water.

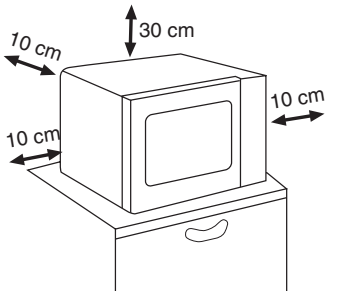
About microwaves

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves causing your food in the cooking compartment to be heated. Microwaves heat up all non-metallic objects. For this reason, do not use any metallic objects inside the microwave oven. The more water the foodstuffs contain, the better the heating. In order to achieve optimum heat distribution, leave finish-heated meals in the microwave for one to two minutes for additional cooking.

Before first use

Remove all packing materials and accessories.

- Place the microwave oven onto a plane, firm surface inured to heat.



Note:

Check the microwave oven for any damage, e.g. for misaligned or deformed door, door seals or seal seating faces, for defective hinges or door catch, and check the cooking compartment interior for bumps and dents. Should there be any damage, do not put the microwave oven into operation but contact the customer service.

- Do not place the microwave oven close to any sources of heat or inflammable materials, nor in locations with water or high humidity.
- Do not put any objects onto the appliance (vases, blankets o.s.).
- Check the accessories for completeness before trashing the packing material.
- Before starting up your microwave oven for the first time clean the appliance and all accessories from production residues.
- Remove the protection film from the appliance and the control panel.
- Clean all accessories in hot water using a gentle dishwashing detergent and dry them.
- Carefully clean the interior and exterior area of the appliance by a damp cloth and dry it.

The microwave oven may not be used outdoors!

Heat up the appliance empty

- Activate the appliance in operation mode GRILL without any food nor accessories. Therfore turn the power/function knob clockwise beyond the highest microwave power level.
- Turn the timer knob to 20:00 minutes.
- Provide sufficient ventilation.
- After 20 minutes the appliance turns off automatically. Wait until it has cooled down completely.
- Pull out the power plug from the socket. Once more clean the appliance with a damp cloth and dry it.

Set Up

Warning!

Do not remove any covers of the microwave oven or the inner foil of the inspection window as this could result in microwave radiation leaks.

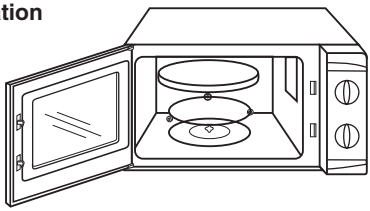
Make sure that the power cable, the appliance and especially the door and the door lock is not damaged.

Warning!

If you discover any damage, do not connect the appliance to the mains.
The appliance should be repaired by a qualified service shop or you should contact the Medion Service.

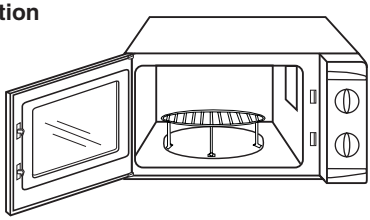
- Connect the microwave oven only to a regular 230V ~ 50Hz shockproof socket.
- Protect the power cable from heat sources or arris.

Turntable installation



- Put the turntable ring into the middle of the microwave ovens cooking area.
- Position the glass tray onto the turntable ring until it locks with the turntable shaft.

Grill rack installation



- For broiling oder during convection mode you can use the grill rack.
  Put it axial onto the glass tray with the grid face up.

Caution:

Only use grill rack during grilling operation - do not place it during microwave operation!

Microwave Cooking Principles

- To fill in and arrange the food properly for cooking, place the thickest parts at the outer edge.
- Watch cooking time.
- Look for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
- Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
- Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items such as roasts or broiled chicken must be turned over at least once.
- Rearranging, e.g. of meatballs, is also important: Rearrange foods halfway through cooking both from top to bottom and from the centre of the dish to the outside.

Utensils Guide

- The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and.heat the food.
- Microwaves can not penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
- Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
- Round/oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
- Narrow strips of aluminium foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful not to use too much and keep a distance of 1 inch (2.5 cm) between foil and cavity.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Utensils Combi cooking	in the microwave	Grill	Combination
Heat–Resistant Glass	Yes	Yes	Yes
Non Heat–Resistant Glass	No	No	No
Heat–Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes
Microwave–Safe Plastic Dish	Yes	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No
Metal Tray	No	Yes	No
Metal Rack	No	Yes	No
Aluminium Foil & Foil Containers	No	Yes	No

Control panel

The control panel consists of two function operators. One is a timer knob, and another a power knob.

Power/action selector

You use this operator knob to choose a cooking power level. It is the first step to start a cooking session.

Timer knob

Offers visual timing settings at easy turn of your thumb to select a desired cooking time up to 35 minutes per cooking session.

How to Set the Oven Controls

For pure microwave cooking, there are five power levels from which to choose one as best fit to do the job at hand. Power level increases with the knob turning clockwise. The power levels can be classified as the following:

Function	Power output	Application
low	17%	Keep food temperature, soften ice cream
medium-low	33%	defrost
medium	55%	Cook cream cake, braise food
medium-high	77%	rice, fish and shell-fish, cookies, meat
high	100%	Reheat, boil water, cook fresh vegetables, chickens, ducks, heat non-milk drink

Defrost

For defrosting, select the respective power level (Defrost symbol). Use the timer knob to select the defrosting time dependent on the food to be defrosted. The weight is indicated in kg in the outer scale.

Grill

With the knob turning clockwise passing the highest microwave power level, the oven come to the grill cooking function which is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It also suitable for cooking hot sandwiches and au grain dishes.

Function	Power output	Application
Grill	100%	Spit-roasting smoked fish fillets potato chips

Combination cooking

By its name, this cooking operation combines microwave power with that of grill cooking. The operation is categorized into three levels with different combination power settings as you can see from the following table. These are particularly suitable for certain foods and culinary operations. As well as for keeping the much desired crispness of certain foods.

The following table shows 3 different power settings for combination programs.

Program	Microwave power level	Grill power	suitable for
3. Combi (high)	medium-low (20%)	high (80%) au grain	fish, potatoes
2. Combi (Medium)	medium (30%)	medium (70%) baked potatoes	pudding, omelets
1. Combi (Low)	medium-high (40%)	low (60%)	poultry

Operation

To set a cooking program:

1. Place food in oven and close the door.
2. Turn Power/Action Selector to select a power level or cooking function.
3. Use Timer knob to set a cooking time

NOTE

As soon as the timer is turned, oven starts cooking.When selecting time for less than 2 minutes, turn timer past 2 minutes and then return to the correct time.

CAUTION:

ALWAYS RETURN TIMER BACK TO ZERO POSITION if food is removed from oven before the set cooking time is complete or when oven is not in use. To stop oven during cooking process, push the door release button or open the door by the handle.

Cleaning and care

- Switch the microwave oven off and remove the plug from the wall outlet before cleaning.
- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe door and inspection window on both sides. Wipe the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Never use abrasive powder.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth.
- This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions; this is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning.
- Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
- The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise.
- Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- Remove odours from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a specialist.

Table des matières

F

Panneau de commande....1
Caractéristiques techniques....30
Merci beaucoup pour votre confidence....31
Verification du set de livraison....31
Consignes de sécurité....32
Avant la première utilisation....35
Mise en service....37
Principes de cuisson au micro-onde....39
Panneau de commande....40
Micro-ondes....41
Nettoyage et entretien....43

Caractéristiques techniques

Modèle:	MM 10048
Alimentation électrique:	230V~50Hz
Fréquences de micro-ondes:	2450 MHz
Puissance absorbée (micro-ondes):	1150 W
Puissance absorbée (Gril):	1000 W
Puissance de cuisson maximale:	700 W
Contenance:	17 l
Diamètre du plateau tournant:	245 mm
Poids net:	13.1 kg

Sous réserve de modifications techniques.

Merci beaucoup pour votre confidence

Nous vous félicitons de votre nouveau micro-ondes et nous sommes convaincus que vous serez satisfaits de cet appareil moderne. Pour vous garantir un fonctionnement et un rendement toujours optimaux de votre micro-ondes et pour vous assurer votre sécurité personnelle, nous vous demandons un service:

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première mise en service et suivre surtout les consignes de sécurité !

Toute activité à et avec cet appareil ne peut être exécutée que conformément à ce mode d'emploi. Au cas où vous transmettez le micro-ondes à une autre personne, veuillez joindre ce mode d'emploi.

Elimination

Emballage

Pour protéger votre micro-ondes d'endommagements de transport, il est emballé.

Les emballages sont des matières premières et peuvent ainsi être réutilisés ou reconduits au cycle des matières premières.

Appareil

Ne jetez en aucun cas le micro-ondes dans les ordures ménagères normales s'il est cassé ou si vous ne l'utilisez plus. Informez-vous au près de votre administration municipale ou communale sur les possibilités d'éliminer le micro-ondes dans le respect de l'environnement.

Verification du set de livraison

Déballez l'appareil et les pièces accessoires entièrement.

Assurez-vous lors du déballage que les pièces suivantes sont jointes:

- four à micro-ondes
- couronne à rouleaux
- assiette en verre
- grille du gril
- mode d’emploi avec documents de garantie

Consignes de sécurité

Champ d'application

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il doit uniquement être utilisé pour réchauffer des aliments y étant appropriés dans des récipients adaptés aux micro-ondes.
- Lors du réchauffement d'aliments contenus dans des récipients en plastique ou en papier, le micro-ondes doit être surveillé à cause de la possibilité d'une inflammation.
- Le micro-ondes n'est pas approprié pour préparer des aliments baignant dans la graisse. De même que l'appareil ne se prête pas pour sécher des objets. Attention danger d'incendie!
- Veillez à ce que des enfants n'utilisent pas l'appareil, les enfants n'étant pas encore en mesure de reconnaître des dangers pouvant émaner de l'utilisation d'appareils électriques.

Mise en place et raccordement électrique

- Branchez le micro-ondes uniquement à une prise de courant de sécurité 230V ~ 50Hz, celle-ci se trouvant protégée avec au minimum 16 ampères. N'utilisez pas de rallonge.
- Placez l'appareil uniquement sur une surface stable et plane dans une pièce sèche protégée.

Attention!
Surface brûlante!

- Respectez les distances minimums et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération. Ne placez pas des objets sur le micro-ondes, celui-ci se réchauffant lors de l'utilisation.
- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et les éclaboussures. Si malgré tout, l'appareil devait une fois entrer en contact avec de l'eau, retirez immédiatement la fiche de la prise de courant.

Remarque:

Pendant la marche de l'appareil, les surfaces touchantes peuvent devenir très brûlantes.

Mise en service et utilisation

- Utilisez uniquement le micro-ondes avec la couronne à rouleaux jointe et l'assiette tournante.
- N'utilisez jamais l'appareil sans aliments à cuire dans la chambre de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires joints ou les accessoires que nous avons homologués.
- Utilisez uniquement une vaisselle spécialement adaptée pour les micro-ondes.
- En mode micro-ondes, n'utilisez jamais de vaisselle avec une ornementation métallique, de vaisselle métallique ou le support gril, car dans le cas contraire des détériorations peuvent se produire sur l'appareil.
- N'enlevez ni les boîtiers du micro-ondes ni le film intérieur de la fenêtre-regard, des émanations de rayons de micro-ondes pourraient se produire.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors du fonctionnement.

Remarque:

Lors du réchauffement de liquides dans le micro-ondes, il peut se produire le soi-disant retard à l'ébullition, c'est-à-dire que le liquide est déjà à la température d'ébullition sans présenter les bulles typiques à l'ébullition. En cas de secousses, comme par ex. lorsqu'on retire le récipient, il peut alors se produire une ébullition subite du liquide.

Avertissement: Vous courrez le risque de vous ébouillanter !

Donc: Lors du réchauffement de liquides, placez impérativement une tige en verre ou en céramique dans le récipient. Vous éviterez ainsi une ébullition retardée du liquide.

- Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients clos. Dans le cas de bouteilles, comme par ex. les biberons, impérativement retirer la capsule ou le bouchon comme ils peuvent facilement exploser.
- Dans cas d 'aliments disposant d'une peau ferme, comme par ex. les saucisses ou les tomates, perforer préalablement la peau à plusieurs endroits avant de réchauffer, afin d'éviter un éclatement des aliments.
- Faites cuire des œufs uniquement dans une vaisselle spéciale micro-ondes prévue à cet effet. Des œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes.

Avertissement: Des œufs déjà cuits peuvent encore éclater après les avoir sortis de la chambre de cuisson.

- Après avoir réchauffé les aliments, ceux-ci seront, si possible, à remuer afin d'obtenir une répartition uniforme de la température ou laisser recuire pour un court moment.
- Avant la consommation, contrôlez la température des aliments réchauffés dans le micro-ondes. Dans le cas d'aliments pour les bébés, il faut faire preuve d'une attention particulière et avant le contrôle de la température, la nourriture pour enfants sera toujours à remuer ou à secouer, afin d'éviter des brûlures.

Dérangement

- Protégez l'appareil, ainsi que le câble d'alimentation de dégradations.
- Contrôlez l'appareil et le câble d'alimentation avant chaque utilisation en ce qui concerne des détériorations.
- Si vous constatez des détériorations, ne mettez en aucun cas l'appareil en service. Retirez immédiatement le câble d'alimentation par la fiche de la prise de courant.
- Faites immédiatement réparer un appareil défectueux, ainsi qu'un câble d'alimentation endommagé par un atelier de réparation qualifié spécialisé ou adressez-vous au S.A.V. Medion afin d'éviter des risques.

Avertissement!

Il est dangereux pour toute personne autre qu'un spécialiste, d'effectuer un quelconque travail d'entretien ou de réparature nécessitant l'enlèvement d'un élément qui assure la protection contre l'irradiation par l'énergie micro-onde.

- En cas de développement de fumée, maintenez la porte impérativement fermée afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer celles déjà existantes et éteindre immédiatement l'appareil à l'aide de la touche Stop/Annulation.
- Ensuite débranchez la fiche de la prise de courant.

Avertissement!

Dans le cas d'endommagements sur le boîtier, sur des couvercles, sur la porte ou sur le verrouillage de la porte, vous ne devrez en aucun cas mettre l'appareil en service.

Faites réparer l'appareil défectueux par un atelier de réparation qualifié spécialisé à cet effet ou adressez-vous au S.A.V. Medion.

- Veillez également à ce que le micro-ondes ne se trouve pas trop près d'une source de chaleur ou dans une zone où il pourrait entrer en contact avec de l'eau.

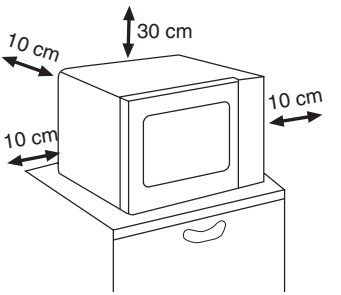
Informations sur les micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à hyperfréquence provoquant le réchauffement de vos aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson. Les micro-ondes réchauffent tous les objets non métalliques. N'utilisez donc jamais d'objets métalliques dans le micro-ondes.
Cet échauffement se produit d'autant mieux que les aliments contiennent beaucoup d'eau. Afin de parvenir à une répartition optimale de la chaleur, laissez les plats dont le réchauffement est terminé une à deux minutes dans le micro-ondes afin d'en parfaire la cuisson.

Avant la première utilisation

Déballez l'appareil et les pièces accessoires entièrement.

- Placez le micro-ondes sur une surface plane, stable et insensible à la chaleur. Veuillez tenir compte ici des distances minimums.



Remarque:

Vérifiez que le micro-ondes ne présente aucun dommage tel que porte mal alignée ou tordue, joints de porte et surfaces d'étanchéité endommagés, gonds et loquets cassés ou détachés et déformation dans la cavité ou sur la porte du four.Si le micro-ondes est endommagé, ne le mettez pas en service et contactez un technicien de service après-vente qualifié.

- Veillez également à ce que le micro-ondes ne se trouve pas trop près d'une source de chaleur ou dans une zone où il pourrait entrer en contact avec de l'eau.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil (par ex. des vases, des nappes etc.).
- Avant de jeter l'emballage, contrôlez si tous les accessoires sont présents.
- Avant la première utilisation de votre micro-ondes avec gril et convection, nettoyez d'abord l'appareil et toutes les pièces accessoires pour enlever d'éventuels restes d'aliments.
- Enlevez le film protecteur de l'appareil et du panneau de commande.
- Nettoyez toutes les pièces accessoires dans de l'eau très chaude avec un produit de vaisselle doux et séchez-les.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le.

N'utilisez pas le micro-ondes en plein air!

Chauffer l'appareil à vide

- Mettez en service l'appareil sans aliments et sans accessoires dans le mode de fonctionnement gril. Pour ce faire, tournez le bouton de puissance dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il a dépassé la puissance max. du micro-ondes.
- Positionnez le commutateur de la minuterie sur 20 minutes.
- Veillez à une bonne ventilation de l'appareil.
- Après 20 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. Attendez jusqu'à ce qu'il a complètement refroidi.
- Retirez la fiche de la prise de courant et nettoyez ensuite l'appareil à nouveau avec un chiffon humide et séchez-le.

Chauffer l'appareil à vide 41568

- Mettez en service l'appareil sans aliments et sans accessoires dans le mode de fonctionnement gril. Pour ce faire, appuyez la touche gril et tournez vers la droite le commutateur Time/Menu jusqu'à ce que 20:00 minutes est affiché sur le display.
- Appuyez maintenant sur la touche Start.

Mise en service

Attention !

N’enlevez pas le film protecteur sur la face intérieure de la porte ni le carton à droite dans l'intérieur de la chambre de cuisson, sans quoi un rayonnement micro-ondes pourrait s’échapper!

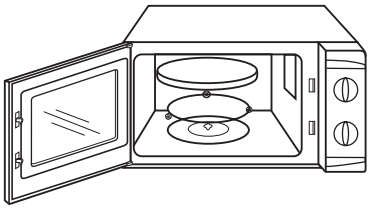
Contrôlez le câble d'alimentation et l’appareil, plus particulièrement la porte et le verrouillage de la porte en ce qui concerne des endommagements.

Attention !

En cas d’endommagements, quels qu’en soient la nature, l’appareil ne devra pas être raccordé au réseau électrique. Faites réparer l’appareil défectueux par un atelier de réparation qualifié spécialisé à cet effet ou adressez-vous à la Hotline de service après-vente.

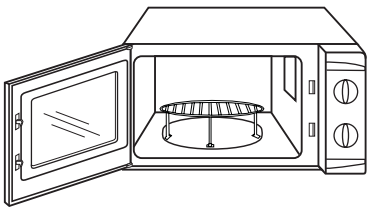
- Branchez la fiche dans une prise électrique à contact de protection respectant les normes (230V ~ 50Hz).
- Veillez à ce que le câble d’alimentation ne puisse pas entrer en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives.

Mettre en place l'assiette en verre



- Placez la couronne à rouleaux au centre de la chambre de cuisson.
- Placez l'assiette en verre sur la couronne à rouleaux et positionnez celle-ci de manière à ce qu'elle enclenche sur l'arbre d'entraînement.

Mettre en place la grille du gril



- Pour griller ou en fonctionnement par convection, placez le support de gril avec la grille montrant vers le haut au centre de l'assiette en verre.

Attention !

N'utilisez pas le support de gril en mode de fonctionnement micro-ondes pur !

Principes de cuisson au micro-onde

- Pour disposer soigneusement les aliments placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Consultez le temps de cuisson exact.
- Cuisez pendant le temps le plus court qui est indiqué puis ajouter du temps si nécessaire. Les aliments beaucoup trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrez les aliments pendant la cuisson. En recouvrant, l'on évite des éclaboussures ; de plus les aliments sont cuits plus uniformément.
- Retournez les aliments une fois pendant la cuisson au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que du poulet ou des hamburgers. Les grandes pièces tels que les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Il est aussi important de réarranger des aliments tels que les boulettes de viande: Replacez les aliments après écoulement de la moitié du temps de cuisson du haut vers le bas et du centre du plat vers l'extérieur.

Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

- Le matériau idéal pour ces ustensiles est perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie de traverser le récipient et de chauffer les aliments.
- Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal; il ne faut donc pas utiliser des ustensiles ou de la vaisselle en métal ni avec un décor ou une partie métallique.
- Il ne faut pas utiliser de produits en papier recyclé pour la cuisson au micro-ondes car ils peuvent contenir de très petits fragments de métal susceptibles de causer des étincelles et/ou un incendie.
- Les plats ronds/ovales sont plus adaptés que les plats carrés/oblongs car les aliments ont tendance à surchauffer dans les coins.
- De minces bandes de film aluminium peuvent être utilisées pour éviter la surchauffe des parties exposées. Mais soyez prudents et n'en utilisez pas trop tout en respectant une distance de 2,5 cm entre le film et la cavité.

La liste ci-après est un guide général pour vous aider à sélectionner les ustensiles corrects.

Vaisselle Cuisson combinée	au micro-ondes	Cuisson au gril	combinaison
Verre très résistant à la chaleur élevée	Qui	Qui	Qui
Verre ne résistant pas à la chaleur élevée	Non	Non	Non
Céramiques très résistantes à la chaleur élevée	Qui	Qui	Qui
Vaisselle en plastique adaptée aux micro-ondes	Qui	Non	Non
Papier de cuisine	Qui	Non	Non
Plat en métal	Non	Qui	Non
Support en métal	Non	Qui	Non
Film aluminium et conteneurs en film	Non	Qui	Non

Panneau de commande

Le panneau de commande comprend deux boutons: un pour le réglage de la minuterie et un autre pour le choix de la puissance.

Sélecteur puissance/action

Ce bouton s'utilise pour choisir un niveau de puissance de cuisson.
C'est le premier bouton à régler.

Bouton de minuterie

Ce bouton, facile à tourner entre pouce et index, permet de choisir le temps de cuisson désiré, qui peut aller jusqu'à 35 minutes.

Micro-ondes

Pour une cuisson aux seules micro-ondes, vous devez choisir parmi cinq niveaux de puissance le mieux adapté à ce que vous préparez.

Le niveau augmente dans le sens des aiguilles d'une montre. Les niveaux sont les suivants:

Fonction	Puissance micro-ondes	Approprié pour
bas	17%	maintenir chaud des aliments
décongélation	33%	décongeler
moyen	55%	réchauffer des tartes, brunir des aliments
moyen-haut	77%	riz, poisson et fruits de mer, biscuits, viande
haut	100%	réchauffer, faire bouillir de l'eau, cuire des légumes frais, volaille, réchauffer des boissons non lactifères

Décongélation

Pour la décongélation, sélectionnez le niveau de puissance correspondant (symbole de décongélation). Avec la minuterie vous pouvez régler le temps de décongélation en fonction des aliments à décongeler. Vous pouvez lire le poids en kg sur la graduation extérieure.

Gril

En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du plus haut niveau de puissance des micro-ondes, vous faites passer le four en mode gril, particulièrement utile pour les minces tranches de viande, steaks, émincés, kébabs, saucisses ou morceaux de poulet. Le gril convient également à la préparation de croque-monsieur et plats gratinés.

Fonction	Puissance micro-ondes	Approprié pour
gril	100%	griller des tranches minces de viande, brunir des filets de poisson, brunir des tranches minces de pommes de terres.

Mode combiné

Comme son nom l'indique, ce mode de cuisson combine la cuisson au micro-ondes et la cuisson au gril. Il se caractérise par trois niveaux de combinaison des réglages de puissance, comme vous pouvez le voir dans la tableau ci-dessous. Chacun correspond particulièrement à certains aliments et à certaines préparations et permet en outre de conserver à certains aliments le caractère croustillant désiré.

Le tableau ci-dessous indique les 3 réglages de puissance en mode combiné.

Programme	niveau de puissance micro-ondes	niveau de puissance gril	adapté à
3ème combi (haut)	moyen-bas (20 %)	haut (80 %)	Poisson, pommes de terre, gratins
2ème combi (moyen)	moyen (30 %)	moyen (70 %)	Entremet, omelette, p.d.t.
1ère combi (bas)	moyen-haut (40 %)	bas (60 %)	Volaille

Utilisation

Pour choisir un programme de cuisson:

1. Mettez le plat au four et fermez la porte.
2. Tournez le sélecteur puissance/action pour choisir un niveau de puissance ou une fonction de cuisson.
3. Utilisez le bouton de minuterie pour régler le temps de cuisson.

Nota

Dès que vous tournez la minuterie, le four se met en marche. Si vous voulez sélectionner un temps de cuisson de moins de 2 minutes, tournez le bouton en allant au-delà des 2 minutes, puis revenez au temps correct.

Attention

Ramenez toujours la minuterie à zéro quand vous sortez les aliments du four avant la fin du temps de cuisson réglé ou quand vous n'utilisez pas le four. Pour arrêter le four en cours de cuisson, appuyez sur le bouton de déverrouillage de la porte ou ouvrez la porte à l'aide de la poignée.

Nettoyage et entretien

- Arrêtez le micro-ondes et débranchez la fiche de la prise de courant avant le nettoyage.
- Veillez à ce que l'intérieur du four reste propre. Lorsque des éclaboussures de nourriture ou de liquide adhèrent aux parois du four, enlevez-les avec un chiffon humide. Si le four est très sale, vous pouvez utilisez un détergent doux. Evitez l'utilisation de spray ou de nettoyants décapants car ils peuvent tâcher, rayer ou ternir la surface de la porte.
- Les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les parties fonctionnelles à l'intérieur du four, il faut empêcher l'induction d'eau par les orifices de ventilation.
- Essuyez la porte et le hublot des deux côtés. Essuyez les joints de porte et les surfaces adjacentes avec un chiffon humide pour éliminer les restes et les éclaboussures. N'utilisez jamais de produit abrasif.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le avec un chiffon doux humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter de mettre accidentellement le four en marche.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux.
- Ceci peut se produire lorsque le four micro-onde est utilisé dans des conditions de forte humidité et cela est normal.
- Occasionnellement, il est nécessaire d'enlever le plateau en verre pour le nettoyer.
- Lavez le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou avec du produit pour vaisselle.
- La couronne à rouleaux et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif.
- Essuyez simplement la surface du fond du four avec un détergent doux. La couronne de rouleaux peut être lavée dans de l'eau savonneuse douce ou avec un produit pour la vaisselle. Lorsque vous enlevez la couronne à rouleaux de la cavité du four pour le nettoyage, assurez-vous que vous la remettez dans la position correcte.
- Pour enlever les odeurs de votre four, placez une tasse d'eau avec le jus et la peau d'un citron dans une coupe profonde adaptée au four micro-onde et faites fonctionner le micro-onde pendant 5 minutes. Essuyez entièrement et séchez avec un chiffon doux.
- Lorsque la lumière du four doit être remplacée, faites appel à un revendeur qui s'en chargera.

Indice

I

Pannello comandi 1
Dati tecnici 44
Grazie 45
Controllare il volume di fornitura 45
Informazioni per la sicurezza 46
Prima del primo utilizzo.....49
Messa in esercizio 51
Principi di cottura con il microonde 53
Panello comandi 54
Impostazione dei comandi del forno 52
Cottura a Microonde 55
Pulizia e manutenzione.....57

Dati tecnici

Modello:.....MM 10048
Alimentazione elettrica: .....230V~50Hz
Frequenza delle microonde:.....2450 MHz
Potenza assorbita (microonde): .....1150 W
Potenza assorbita (grill):.....1000 W
Potenza massima di cottura: .....700 W
Capacità: .....17 l
Diametro piatto rotante: .....245 mm
Peso netto: .....13.1 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

Grazie per la Vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del Vostro nuovo forno a microonde. Siamo convinti che sarete soddisfatti di questo moderno apparecchio. Al fine di garantire sempre una funzione ed una prestazione ottimale del Vostro forno a microonde e di salvaguardare la Vostra sicurezza personale, Vi chiediamo un favore:

Prima di mettere in esercizio l'apparecchio per la prima volta, leggete attentamente le presenti istruzioni di esercizio e osservate soprattutto le informazioni per la sicurezza!

Con il presente apparecchio potete eseguire tutte le operazioni solo nella misura in cui esse sono descritte nel manuale di istruzioni. Se cedete il forno a microonde, allo stesso si devono allegare le relative istruzioni.

Smaltimento

Imballaggio

Il Vostro forno a microonde è imballato per proteggerlo dai danni di trasporto.

Gli imballaggi sono materie prime e possono pertanto essere riutilizzati oppure reimmessi nel ciclo delle materie prime.

Apparecchio

Non gettare il forno a microonde ai rifiuti domestici normali se non funziona più o se viene scartato. Chiedere informazioni dalla Vostra amministrazione comunale sulle possibilità di uno smaltimento ecologico e adeguato.

Controllare il volume di fornitura

Disimballare completamente il forno e tutti gli accessori.

Durante le operazioni di disimballaggio, accertarsi che siano presenti le seguenti parti:

- forno a microonde
- supporto a rulli
- piatto di vetro
- griglia
- istruzioni d'uso e certificazione di garanzia

Informazioni per la sicurezza

Campo di impiego

- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per l'uso domestico e può essere usato solo per riscaldare alimenti idonei in contenitori adatti alla cottura in forno a microonde.
- Nel riscaldare alimenti in contenitori di plastica o carta, è necessario controllare spesso l'apparecchio poiché potrebbero svilupparsi fiamme.
- Il forno a microonde non è adatto per friggere pietanze in grasso. L'apparecchio non è adatto nemmeno per asciugare oggetti. Attenzione: pericolo di incendio!
- Accertarsi che i bambini non possano venire a contatto con l'apparecchio, poiché non sono ancora in grado di riconoscere i pericoli che possono provenire dall'uso di apparecchi elettrici.

Installazione e collegamento elettrico

- Collegare il forno a microonde solo ad una presa regolamentare con messa a terra di 230V ~ 50Hz, protetta con almeno 16 ampere.
  Non impiegare prolunghe.
- Posizionare l'apparecchio solo su una superficie piana, stabile, in un ambiente asciutto e protetto.
- Rispettare le distanze minime e non coprire in nessun caso le feritoie per la ventilazione. Non introdurre oggetti nel forno a microonde, perché questo si riscalda notevolmente durante il funzionamento.
- Proteggere l'apparecchio da gocce e spruzzi d'acqua. Se, tuttavia, l'apparecchio dovesse venire accidentalmente a contatto con l'acqua, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Attenzione! Superfici ad alta temperatura!

Nota:

Durante l'esercizio, le superfici del forno possono diventare molto calde.

Messa in esercizio e uso

- Utilizzare il forno a microonde solo con il supporto a rulli ed il piatto rotante in dotazione.
- Non fare mai funzionare l'apparecchio in assenza di alimenti da cuocere.
- Utilizzare solo gli accessori in dotazione o accessori da noi approvati.
- Utilizzare solo stoviglie specificamente indicate per il forno a microonde.
- Non usare mai stoviglie con rivestimento in metallo, stoviglie in metallo o il supporto del grill, che potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Non rimuovere le coperture del microonde o la pellicola interna della finestra di ispezione visiva, altrimenti possono fuoriuscire radiazioni a microonde.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.

Nota:

Durante il riscaldamento di liquidi nel microonde può verificarsi il cosiddetto ritardo di ebollizione, cioè il liquido raggiunge subito la temperatura di ebollizione senza che, durante l'ebollizione, compaiano le tipiche bolle di vapore. In caso di scuotimenti, che possono verificarsi mentre si estrae dal forno il contenuto, avviene l'improvvisa ebollizione del liquido.
Attenzione: Pericolo di ustioni!

Per questo motivo, quanto si riscaldano i liquidi, posizionare assolutamente un barra di vetro o ceramica nel recipiente. In questo modo si evita un'ebollizione ritardata del liquido.

- Non riscaldare mai gli alimenti in contenitori chiusi. Togliere sempre il tappo delle bottiglie, ad es. dei biberon, poiché possono esplodere facilmente.
- Negli alimenti con pelle dura, ad es. salsicce o pomodori, bucare la pelle in diversi punti prima di scaldarli per evitare che possano scoppiare.
- Cuocere le uova soltanto negli appositi recipienti per microonde.
  Non riscaldare uova sode nel forno a microonde.

  Attenzione: Le uova già bollite possono scoppiare anche dopo essere state estratte dal forno.
- Dopo aver scaldato i cibi, mescolarli, se possibile, per ottenere una ripartizione uniforme della temperatura o lasciare a riposo per un breve periodo di tempo.
- Controllare la temperatura della pietanze scaldate al microonde prima di consumarle. Nel caso degli alimenti per bambini, esercitare particolare cura, e, prima di controllare la temperatura, mescolare o agitare sempre l'alimento.

Anomalia

- Proteggere l'apparecchio e il cavo di rete da eventuali danneggiamenti.
- Prima dell'uso, verificare eventuali difetti del cavo di rete e dell'apparecchio.
- Qualora venissero accertati difetti, non mettere in funzione l'apparecchio in nessun caso. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Far riparare immediatamente l'apparecchio difettoso o il cavo di rete difettoso da un centro di assistenza autorizzato oppure rivolgersi al Servizio Assistenza Medion per evitare rischi.

Attenzione!

Essendo ciò pericoloso, nessuno, ad eccezione degli esperti, può eseguire interventi di riparazione o manutenzione del forno a microonde che richiedono la rimozione di una copertura avente la funzione di proteggere dall'esposizione a radiazioni mediante l'energia delle microonde.

- In caso di formazione di fumo tenere ben chiuso lo sportello, per evitare la formazione di fiamme o il rischio di asfissia e spegnere subito l'apparecchio con il tasto Stop/Cancellare.
- Estrarre quindi immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Attenzione!

In caso di danni all'alloggiamento, a coperture, allo sportello o alla chiusura dello sportello non si deve mettere in funzione l'apparecchio in nessun caso.

Far riparare l'apparecchio da un centro di assistenza autorizzato o rivolgersi al Servizio Assistenza Medion.

- Prestare attenzione che il microonde non sia troppo vicino ad una fonte di calore o che non si trovi in una zona in cui potrebbe venire a contatto con acqua.

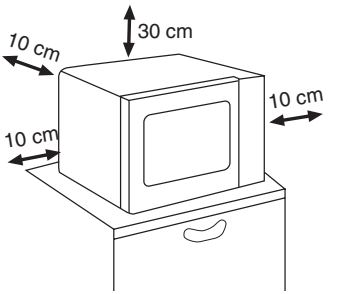
Sui forni a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza che provocano la cottura degli alimenti nel vano forno. Le microonde riscaldano tutti gli oggetti non metallici. Non introdurre pertanto oggetti metallici nel forno a microonde. Questa cottura sarà tanto migliore quanta più acqua si trova negli alimenti. Per ottenere una distribuzione ottimale del calore, lasciare a riposo le pietanze appena riscaldate ancora uno o due minuti nel forno.

Prima del primo utilizzo

Disimballare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori.

- Posizionare il forno a microonde su una superficie piana, stabile, non sensibile al calore. Rispettare le distanze minime.



Nota:

Controllare il forno a microonde per ogni danno, come per esempio uno sportello non allineato e piegato, guarnizioni dello sportello e/o superfici di tenuta danneggiate, cardini e chiusura rotti od allentati ed ammaccature all'interno o allo sportello.Se dovesse esserci qualche danno, non utilizzare il forno a microonde e contattare il servizio di assistenza clienti qualificato.

- Prestare attenzione che il microonde non sia troppo vicino ad una fonte di calore o che non si trovi in una zona in cui potrebbe venire a contatto con acqua.
- Non posare oggetti (p.es. vasi, tovaglie) sull'apparecchio.
- Controllare se tutti gli accessori sono completi prima di gettare via l'imballaggio.
- Prima di mettere in funzione il Vostro nuovo forno a microonde con grill ed aria calda pulire l'apparecchio e tutti gli accessori degli eventuali residui di produzione.
- Rimuovere la pellicola di protezione dall'apparecchio e pannello comandi.
- Pulire tutti gli accessori nell'acqua calda con un detergente delicato e asciugarli.
- Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido all'interno ed all'esterno ed asciugarlo.

Non usare il forno a microonde all'aperto!

Riscaldamento dell'apparecchio vuoto

- Accendere l'apparecchio senza cibi ed accessori nella modalità grill. Per questo, ruotare il selettore potenza in senso orario oltre il massimo livello del forno.
- Portare il timer su 20 minuti.
- Tuttavia provveda a una ventilazione sufficiente.
- Dopo 20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente. Aspettare che l'apparecchio è raffreddato completamente.
- Estrarre la spina dalla presa e poi pulire l'apparecchio ancora una volta con un panno umido ed asciugarlo.

Riscaldamento dell'apparecchio vuoto 41568

- Accendere l'apparecchio senza cibi ed accessori nella modalità grill. Per questo, premere il tasto Grill e ruotare la manopola Time/Menu a destro finché non viene visualizzato 20:00 minuti nel display.
- Premere il tasto Start.

Messa in esercizio

Attenzione!

Non rimuovere la pellicola di protezione sul lato interno dello sportello né il cartone a destra del vano forno, poiché altrimenti possono fuoriuscire le radiazioni a microonde.

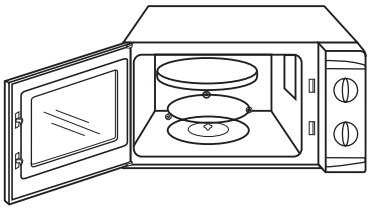
Controllare il cavo di rete e l'apparecchio, in particolar modo verificare la presenza di eventuali danni allo sportello e alla chiusura dello sportello.

Attenzione!

In caso di danni di qualsiasi tipo l'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica. Far riparare l'apparecchio da un centro di assistenza autorizzato o rivolgersi alla hotline di assistenza.

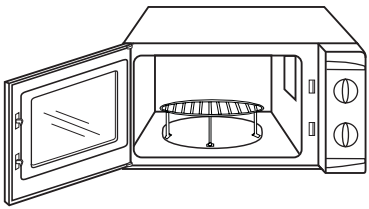
- Inserire la spina in una presa regolamentare con messa a terra (230V ~ 50Hz).
- Prestare attenzione che il cavo di rete non venga a contatto con fonti di calore o spigoli vivi.

Inserimento del piatto di vetro



- Posizionare il cilindro al centro del vano forno.
- Poggiare il piatto di vetro sul cilindro e posizionarlo in modo tale che scatti sull'albero di azionamento.

Inserimento della griglia



- Per la funzione Grill o per il funzionamento ad aria calda posizionare il supporto del grill con la griglia verso l'alto al centro del piatto di vetro.

Attenzione!

Non installare il supporto del grill in caso di funzionamento solo a microonde.

Principi di cottura con il microonde

- Per una cottura corretta degli alimenti, disporre i pezzi più grossi ai bordi.
- Controllare il tempo di cottura.
- Cucinare per il tempo indicato più breve e prolungare la cottura se necessario. Alimenti cucinati troppo a lungo possono causare fumo o incendi.
- Coprire gli alimenti durante la cottura. Coprendo gli alimenti si evitano gli spruzzi e gli alimenti cuociono in maniera più omogenea.
- Per accelerare la cottura, rivoltare una volta alimenti tipo pollo e hamburger. Gli alimenti di grandi dimensioni come arrosto e pollo arrosto devono essere rivoltati almeno una volta.
- E anche importante ridisporre i cibi, ad es. le polpette di carne: a metà del tempo di cottura, i pezzi collocati in basso devono essere messi in alto e quelli situati al centro del recipiente devono essere messi ai bordi.

Guida agli utensili

- Il materiale ideale per gli utensili da cucina è neutro rispetto alle microonde stesse. Ciò permette alle onde di attraversare l'oggetto/contenitore e di riscaldare gli alimenti.
- Le microonde non sono in grado di penetrare attraverso il metallo. Quindi non utilizzare utensili in metallo o contenitori orlati in metallo.
- Non utilizzare carta riciclata, questa potrebbe contenere piccole schegge di metallo che potrebbero causare scintille o incendi.
- Contenitori rotondi od ovali sono preferibili rispetto a quelli rettangolari o lunghi. Gli alimenti negli angoli hanno la tendenza di scuocere.
- E possibile utilizzare sottili strisce di foglio d'alluminio per proteggere le parti più esposte. Fare attenzione a non usarne troppe e a mantenere almeno 2,5 cm di distanza tra il foglio d'alluminio e la parete del forno.

Il seguente elenco è una guida generale all'acquisto degli utensili da cucina.

Stoviglie per la cottura Cottura combinata	nel forno a micro-onde	Cottura alla griglia	Combinazione
Vetro resistente ad alte temperature	Si	Si	Si
Vetro non resistente ad alte temperature	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Si	Si	Si
Stoviglie in plastica per microonde	Si	No	No
Carta oleata	Si	No	No
Piatto in metallo	No	Si	No
Griglia in metallo	No	Si	No
Foglio d'alluminio e vaschette in alluminio	No	Si	No

Pannello comandi

Il pannello comandi si compone di due manopole: il timer e il selettore della potenza.

Selettore Potenza/Funzione

Consente di scegliere il livello di potenza desiderato per la cottura; la sua impostazione rappresenta la prima fase per iniziare la cottura.

Timer

Consente d'impostare il tempo di cottura con una semplice rotazione del pollice, fino a massimo 35 minuti per ogni operazione di cottura.

Cottura a Microonde

Per la cottura a microonde, vi sono cinque livelli di potenza tra cui scegliere quello più adatto.

Il livello di potenza aumenta ruotando la manopola in senso orario. I livelli di potenza possono essere classificati come segue:

Funzione	Livello di potenza microonde	Indicato per
basso	17%	tenere caldo i cibi
scongelare	33%	scongelare
medio	55%	rinfornare torte, rosolare cibi
medio-alto	77%	riso, pesce e conchiglie, biscotti, carne
alto	100%	riscaldare, far bollire acqua, cuocere verdure, pollo, riscaldare bevande che non contengono latte

Scongelamento

Per scongelare selezionare il livello di potenza corrispondente (simbolo scongelamento). Portare il timer per regolare il tempo di scongelamento in funzione dei cibi da scongelare. Potete leggere il peso in kg sulla scala esterna.

Grill

Ruotando la manopola in senso orario, superato il livello massimo di potenza del microonde, il forno giunge nella funzione grill particolarmente utile per fette sottili di carne, bistecche, braciole, kebab, salsicce o pezzi di pollo. Questa funzione è idonea inoltre per preparare panini caldi e pietanze gratinate.

Funzione	Livello di potenza microonde	Indicato per
Grill	100%	arrostire fette sottili di carne, rosolare filetti di pesce e fette sottili di patata

Cottura Combinata

Questa modalità di cottura abbina la potenza del microonde a quella della cottura con grill. Si distinguono tre livelli con impostazioni di potenza combinata diverse, come si può vedere dalla tabella seguente. Essi sono particolarmente idonei per determinati cibi e operazioni culinarie, oltre a mantenere croccanti alcuni cibi.

La tabella seguente mostra 3 impostazioni di potenza diverse per programmi combinati.ammi combinati.

Funktion	Livello di potenza microonde	Potenza grill	Indicato per
3. Combi (alto)	Medio-basso (20%)	Alta (80%)	Pesce, patate, pietanze gratinate
2. Combi (medio)	Medio (30%)	Medio (70%)	Pudding, omelette, patate arrosto
1. Combi (basso)	Medio-alto (40%)	Bassa (60%)	Pollame

Funzionamento

Per impostare un programma di cottura:

1. Introdurre il cibo nel forno e chiudere lo sportello.
2. Ruotare il Selettore Potenza/Funzione per scegliere un livello di potenza o una funzione di cottura.
3. Usare il timer per impostare il tempo di cottura.

N.B.

La cottura ha inizio non appena viene ruotato il timer

Se si intende programmare un tempo inferiore a 2 minuti, ruotare il timer oltre i 2 minuti e poi ritornare sul valore desiderato.

Attenzione

RIPORTARE SEMPRE IL TIMER ALLA POSIZIONE ZERO se si toglie il cibo dal forno prima dello scadere del tempo di cottura impostato oppure quando il forno non è in uso. Per spegnere il forno durante la cottura, premere il pulsante di apertura dello sportello oppure aprire lo sportello con la apposita maniglia.

Pulizia e manutenzione

- Spegnere il forno a microonde e, prima di pulirlo, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Tenere la parte interna del forno pulita. Per pulire spruzzi di alimenti dalle pareti, utilizzare un panno umido. Se il forno dovesse essere molto sporco, utilizzare un detergente delicato. Evitare l'utilizzo di spray ed altri detergenti aggressivi che potrebbero macchiare, graffiare o rovinare le superfici.
- Le superfici esterne vanno pulite con un panno umido. Per prevenire danni alle parti operative del forno, evitare che acqua possa penetrare dalle fessure di ventilazione all'interno del forno.
- Pulire frequentemente lo sportello e la finestra di ispezione visiva da entrambi i lati, le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti con un panno umido per rimuovere resti e spruzzi. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Evitare che il pannello comandi si bagni. Pulirlo con un panno morbido e umido. Durante la pulizia del pannello comandi, lasciare aperto lo sportello, per prevenire un'accensione accidentale del forno.
- Se vi dovessero essere sedimenti causati dal vapore all'interno o presso lo sportello del forno, rimuoverli con un panno morbido.
- Ciò è normale, se il forno a microonde viene utilizzato in un ambiente molto umido.
- Talvolta è necessario rimuovere il piatto di vetro per la pulizia.
- Pulire il piatto in acqua con schiuma di sapone o in lavastoviglie.
- Il supporto a rulli ed il fondo del forno vanno puliti regolarmente, per evitare rumori molesti.
- Semplicemente pulire la superficie del fondo con un detergente delicato. Pulire il supporto a rulli in acqua con schiuma di sapone o in lavastoviglie. Dopo aver tolto il supporto a rulli per pulirlo, fare attenzione a rimetterlo al suo posto correttamente.
- Per rimuovere odori sgradevoli dal forno, inserirvi una scodella d'acqua con succo ed una buccia di limone ed avviare la cottura a microonde per 5 minuti. Pulire ed asciugare con un panno morbido.
- Se dovesse essere necessario sostituire la luce del forno, consultare il rivenditore di fiducia.

Índice

E

Panel de control....1
Especificaciones....58
Muchas gracias por su confianza....59
Verificar el volumen de suministro....59
Informaciones de seguridad....60
Antes del primer uso....63
Puesta en marcha....65
Principios para cocinar con el microondas....67
Panel de control....68
Coccion con microondas....69
Limpieza y cuidados....71

Especificaciones

Modelo:....MM 10048
Suministro de corriente: ....230V~50Hz
Frecuencia del microondas: ....2450 MHz
Consumo de energía (microondas):....1150 W
Consumo de energía (grill):....1000 W
Potencia de cocción máxima:....700 W
Capacidad: ....17 l
Diámetro plato giratorio: ....245 mm
Peso neto: ....13.1 kg

Nos reservamos el derecho a efectuar cualquier modificación técnica.

Muchas gracias por su confianza

Le felicitamos por la adquisición de su nuevo microondas. Estamos convencidos de que estará satisfecho con este moderno aparato. Con el fin de asegurar un funcionamiento y rendimiento siempre óptimos de su microondas, así como garantizar su seguridad personal, le rogamos:

Antes de la primera puesta en marcha, lea detenidamente estas instrucciones de uso y preste atención especialmente a las informaciones de seguridad.

Todas las acciones en y con este aparato podrán efectuarse únicamente tal como está descrito en estas instrucciones de uso. En caso de ceder algún día el microondas, adjunte también estas instrucciones.

Eliminación

Embalaje

Su microondas está en un embalaje para protegerlo de daños de transporte.

Los embalajes están formados de materias primas, pudiendo por tanto utilizarse de nuevo o reciclarse.

Aparato

Cuando el microondas se rompa o haya que desecharlo, no lo tire a la basura doméstica. Consulte o la instancia pública correspondiente de su municipio o localidad sobre cómo eliminarlo de una manera adecuada y respetando el medio ambiente.

Verificar el volumen de suministro

Desembale el aparato y todos los accesorios completamente.

Compruebe al desembalar si se han suministrado las siguientes piezas:

- microondas
- anillo giratorio
- plato de cristal
- parrilla
- manual de instrucciones con documentos de garantía

Informaciones de seguridad

Campo de aplicación

- Este aparato se ha destinado exclusivamente al uso doméstico. Sólo debe usarse para calentar alimentos aptos para ello en contenedores adecuados para el microondas.
- Si se calientan alimentos en recipientes de plástico o de papel, deberá vigilarse atentamente el recipiente, ya que existe la posibilidad de que se inflame.
- El microondas no es apto para la preparación de comidas flotando en grasa. No es apto tampoco para el secado de objetos. ¡Cuidado, peligro de incendio!
- Preste atención a que los niños no deben usar el aparato, ya que los niños no todavía no reconocen los peligros que pueden producirse con los aparatos eléctricos.

Colocación y conexión eléctrica

- Conecte el microondas únicamente a un enchufe con puesta a tierra de 230V ~ 50Hz en regla que esté asegurado con por lo menos 16 amperios. No utilice cable alargador.
- Coloque el aparato únicamente sobre una superficie plana estable en un lugar protegido y seco.
- Observe las distancias mínimas y no tape en ningún caso las rejillas de ventilación. No coloque ningún objeto sobre el microondas, ya que éste se calienta durante el funcionamiento.
- Proteja el aparato de gotas de agua y de salpicaduras. Si a pesar de todo el aparato ha entrado en contacto con agua, quite inmediatamente el enchufe de la red.

¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

Nota:

Durante el funcionamiento del aparato, las superficies que pueden tocarse pueden ponerse muy calientes.

Puesta en marcha y uso

- Use el microondas solamente con el anillo giratorio y el plato giratorio adjuntos.
- No ponga en marcha nunca el aparato sin alimentos para cocer en el compartimento de cocción.
- Utilice sólo los accesorios adjuntos o autorizados por nosotros.
- Utilice únicamente vajilla apta específicamente para microondas.
- No utilice durante el funcionamiento del microondas nunca vajillas con adornos metálicos, vajillas metálicas o el soporte de grill, ya que en caso contrario se pueden ocasionar daños en el aparato.
- No quite ninguna cubierta del microondas o la lámina interior de la ventana, ya que en el caso contrario puede salir radiación de microondas.
- No deje el aparato nunca sin vigilancia durante su funcionamiento.

Nota:

Al calentar líquidos en el microondas estos pueden hervir tardíamente, es decir, el líquido ya tiene la temperatura de ebullición sin que se produzcan las burbujas de vapor típicas de la ebullición. Con las sacudidas que se producen p.ej. al sacar se produce una ebullición brusca del líquido.

Advertencia: ¡Existe peligro de escaldarse!

Por esta razón, coloque en todo caso una barra de vidrio o de cerámica en el recipiente. De esta manera evita una ebullición tardía del líquido.

- Nunca caliente alimentos en recipientes cerrados. Quite siempre el cierre de botellas, como p.ej. de biberones, ya que pueden explotar con facilidad.
- En el caso de alimentos con piel dura, como p.ej. salchichas o tomates, raje la piel en varios puntos antes del calentamiento para evitar que los alimentos exploten.

- Ponga a cocer huevos sólo en recipientes aptos para microondas previstos para este fin. No caliente huevos duros en el microondas.

  Advertencia: Los huevos ya cocidos pueden explotar incluso después de sacarlos del compartimento de cocción.
- Remueva después del calentamiento los alimentos del microondas, si es posible, para lograr una distribución uniforme de la temperatura, o deje que sigan cociendo durante un corto tiempo.
- Compruebe la temperatura de los alimentos calentados con el microondas antes de su consumición. Con los alimentos para bebés tiene que ser especialmente prudente y removerlos o agitarlos antes de probarlos, para evitar quemaduras.

Anomalía

- Proteja el aparato así como el cable de red de daños.
- Verifique antes de cada uso si hubiera daños en el cable de red y en el aparato.
- Si nota daños, no ponga en marcha el aparato en ningún caso. Quite el enchufe inmediatamente de la red.
- Encargue inmediatamente la reparación de un aparato o cable de red defectuosos a un taller especializado o póngase en contacto con el Servicio de Asistencia de Medion, para evitar peligros.

Advertencia

Para todos, excepto para un especialista, es peligroso efectuar cualquier trabajo de mantenimiento o reparación que exija desmontar una tapa, la cual asegura la protección contra radiación por energía de microondas.

- Si se produce humo, mantenga siempre la puerta cerrada, para evitar que se formen llamas o para sofocar las llamas que ya se han formado, y desconecte el aparato inmediatamente con la tecla Parada/Borrar.
- A continuación, quite inmediatamente la clavija del enchufe.

Advertencia

Si hubiera daños en la caja, en las tapas, en la puerta o en el cierre de la puerta no debe poner en marcha el aparato en ningún caso. Encargue la reparación del aparato a un taller especializado para ello o póngase en contacto con el Servicio de Asistencia de Medion.

- Asegúrese de que el microondas no se encuentre demasiado cerca de una fuente de calor o en una zona que podría entrar en contacto con agua.

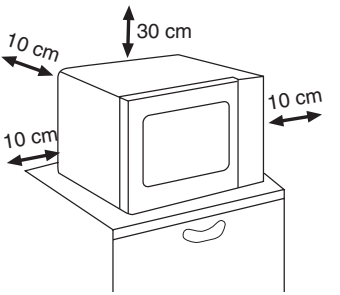
Acerca de las microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que causan el calentamiento de sus alimentos en el interior de cocción. Las microondas calientan todos los objetos no metálicos. No utilice, por esta razón, ningún objeto metálico en el interior del microondas. Este calentamiento se efectúa mejor cuanto más agua contienen los alimentos. Para lograr un reparto óptimo del calor, deje los alimentos calentados durante uno o dos minutos en el microondas para su cocción posterior.

Antes del primer uso

Desembale completamente el aparato y todos sus accesorios.

- Coloque el microondas en una superficie plana, estable y resistente al calor. Observe las distancias mínimas.



Nota:

Compruebe si el microondas tiene algún defecto como, por ejemplo, una puerta torcida o mal alineada, juntas de puerta o superficies selladas dañadas, bisagras o cierres rotos o sueltos o abolladuras en la cavidad del horno o la puerta. Si hay algún defecto, no ponga en funcionamiento el microondas y contacte con un servicio técnico cualificado.

- Asegúrese de que el microondas no se encuentre demasiado cerca de una fuente de calor o en una zona que podría entrar en contacto con agua.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato (como por ejemplo, floreros, tapetes o similares).
- Compruebe que están todos los accesorios antes de tirar el embalaje.
- Antes de utilizar por primera vez su nuevo microondas con grill o con grill y convección, limpie antes el aparato y todos sus accesorios para eliminar cualquier residuo de fabricación que haya podido quedar.
- Retire la lámina protectora del aparato y del panel de control.
- Limpie todos los accesorios con agua caliente y un lavavajillas suave y séquelos.
- Limpie cuidadosamente el aparato con un paño húmedo, por dentro y por fuera y séquelo.

El microondas no se debe utilizar al aire libre.

Calentar el aparato en vacío

- Conecte el microondas sin alimentos ni accesorios en la modalidad de grill. Para ello, gire el mando de potencia en el sentido de las agujas del reloj sobrepasando el nivel máximo del microondas.
- Ajuste el temporizador en 20 minutos.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Una vez transcurridos 20 minutos el aparato se desconecta automáticamente. Espere hasta que se haya enfriado del todo.
- Saque la clavija del enchufe y a continuación vuelva a limpiar el aparato con un paño húmedo; séquelo.

Calentar el aparato en vacío 41568

- Conecte el microondas sin alimentos ni accesorios en la modalidad de grill. Para ello, presione la tecla de grill y gire el interruptor Time/Menu hacia la derecha hasta que el valor visualizado en el display sea de 20:00 minutos.
- Pulse ahora la tecla Start.

Puesta en marcha

¡Atención!

La lámina de protección en el lado interior de la puerta y el cartón a la derecha en el espacio interior para cocción no deben quitarse, ya que en el caso contrario puede salir radiación del microondas!

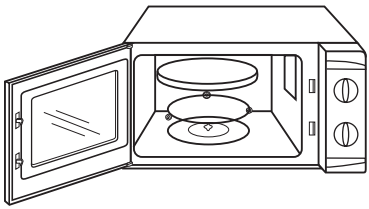
Controle si el cable de red y el equipo, sobre todo la puerta y el cierre de la puerta, presentaran daños.

¡Atención!

Si hubiera daños de cualquier tipo, el equipo no deberá conectarse a la red eléctrica. Encargue la reparación del equipo a un taller especializado para ello o póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

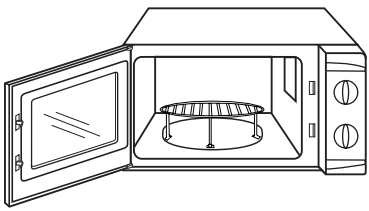
- Conecte la clavija a un enchufe con toma de tierra en regla (230V ~ 50Hz).
- Asegúrese de que el cable de red no pueda entrar en contacto con fuentes de calor o bordes cortantes.

Colocación del plato de cristal



- Coloque el anillo giratorio en el centro del compartimento de cocción.
- Ponga el plato de vidrio sobre el anillo giratorio y posiciónelo de tal manera que encaje en el eje de accionamiento.

Colocación de la parrilla



- Para asar al grill o con convección, coloque en el centro del plato de cristal el soporte de grill con la parrilla hacia arriba.

¡Atención!

No introduzca el soporte de grill durante el funcionamiento en la modalidad única de microondas!

Principios para cocinar con el microondas

- Para rellenar y disponer los alimentos correctamente, coloque los trozos más gruesos en el borde exterior.
- Preste atención al tiempo de cocción exacto.
- Utilice el tiempo de cocción más corto indicado y auméntelo si es necesario. Los alimentos que han sido calentados demasiado pueden echar humo o encenderse.
- Tape los alimentos durante la cocción. La tapa evita las salpicaduras y permite que los alimentos se calienten uniformemente
- De la vuelta a los alimentos como pollo y hamburguesas por lo menos una vez durante la cocción con microondas para acelerar la cocción. Los productos grandes, como por ejemplo los asados, deben darse la vuelta por lo menos una vez.
- También es importante cambiar la posición de los alimentos, p. ej. en el caso de albóndigas: cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción se deberán recolocar de arriba a abajo y del interior al exterior.

Materiales y objetos aptos para el microondas

- El material idóneo de los utensilios para un microondas es un material transparente para las microondas, porque de esta manera la energía puede traspasar el recipiente y calentar los alimentos.
- Las microondas no pueden penetrar el metal, por consiguiente no deben utilizarse utensilios o platos con partes metálicas.
- No utilice productos de papel reciclado durante la cocción con microondas porque contienen pequeños fragmentos de metal que puede causar chispas y/o fuego.
- Se recomienda el uso de platos redondos u ovalados en lugar de platos cuadrados o rectangulares, porque los alimentos en las esquinas tienden a quemarse.
- Se pueden utilizar tiras delgadas de papel de aluminio para evitar el calentamiento excesivo en las esquinas, donde se concentra con preferencia la energía de microondas. Pero no utilice demasiado papel de aluminio y mantenga una distancia de 2,5 cm entre el papel y la pared interior.

  La lista de abajo es una guía general para ayudarle a seleccionar los utensilios adecuados:

Utensilios de cocina Cocción combinada	en el microondas	Asar al grill	Combinación
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Si
Cristal no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Si
Platos de plástico resistentes a las microondas	Sí	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No
Plato de metal	No	Sí	No
Rejilla metálica	No	Sí	No
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	No	Sí	No

Panel de control

El panel de control se compone de dos operadores de función, uno es el mando temporizador, y el otro es el mando de potencia.

Selector de potencia/acción

Este mando se utiliza para seleccionar un nivel de potencia de cocción. Es el primer paso para iniciar una sesión de cocción.

Mando temporizador

Ofrece un ajuste visual del tiempo con un simple giro del pulgar para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Hasta 35 minutos por sesión de cocción.

Cocción con microondas

Para una cocción pura en microondas, existen cinco niveles de potencia donde escoger el más idóneo para realizar el trabajo.

El nivel de potencia aumenta cuando se gira el mando en el sentido de las agujas del reloj. Los niveles de potencia se puede clasificar de la siguiente manera:

Función	Nivel del microondas	Adecuada para
baja	17%	mantener calientes los alimentos
descongelar	33%	descongelar
media	55%	acabar de hornear tartas, tostar alimentos
media- alta	77%	arroz, pescado y mariscos, galletas, carne
alta	100%	calentar, hervir agua, cocinar verdura fresca, pollo, calentar bebidas no lácteas

Descongelar

Para descongelar seleccione el nivel de potencia correspondiente (el símbolo de descongelación). Con el reloj temporizador se puede regular la duración del proceso de descongelación, dependiendo de que alimento se vaya a descongelar. Puede comprobar el peso en Kg en la escala exterior.

Grill

Girando el mando en el sentido de las agujas del reloj y pasando el nivel más alto de potencia de microondas, el horno entra en la función grill, que es particularmente útil para filetes, cortadas finas de carne, chuletas, brochetas, embutidos o trozos de pollo. También es adecuado para elaborar sandwiches calientes y platos gratinados.

Función	nivel del microondas	adecuada para
Grill	100%	asar a la parrilla carne cortada en lonchas finas, dar un tono tostado a los filetes de pescado o a las patatas cortadas en rodajas finas

Cocción combinada

Como su nombre indica, esta operación de cocción combina la potencia de microondas con la del grill. La operación se clasifica en tres niveles con diferentes combinaciones de potencia, como lo puede apreciar en la tabla que viene a continuación. Estos son particularmente apropiados para determinados alimentos y operaciones culinarias, del mismo modo que permiten mantener crujientes ciertos alimentos.

La tabla siguiente muestra 3 ajustes de potencia diferentes para los programas de combinación.

Función	nivel de potencia del microondas	Potencia del grill	Adecuado para
3. combinada (alto)	Medio-bajo (20%)	Alta (80%)	Pescado, patatas, gratinados
2. combinada (medio)	Medio (30%)	Media (70%)	Pudding, tortillas, patatas cocidas
1. combinada (bajo)	Medio-alto (40%)	Baja (60%)	Aves

Manejo

Para fijar un programa de cocción

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
2. Gire el selector de potencia / acción para seleccionar un nivel de potencia o una función de cocción.
3. Utilice el mando temporizador para fijar un tiempo de cocción

NOTA

Tan pronto se gira el temporizador, el horno comienza la cocción.

Cuando seleccione tiempos menores de 2 minutos, gire el temporizador pasando los 2 minutos y después retroceda para corregir el tiempo.

PRECAUCIÓN:

SIEMPRE SE DEBE LLEVAR EL TEMPORIZADOR A LA POSICIÓN CERO si se retiran los alimentos del horno antes de que finalice el tiempo de cocción establecido o cuando el horno no esté en uso. Para detener el horno durante el proceso de cocción, pulse el botón de apertura de puerta o abra ésta mediante el tirador.

Limpieza y cuidados

- Desconecte el microondas y antes de proceder a la limpieza saque la clavija del enchufe.
- Mantenga limpio el interior del horno. Si hay salpicaduras de alimentos o líquidos derramados en las paredes del horno, debe limpiarlas con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno está muy sucio. Evite el uso de spray y otros detergentes agresivos porque la superficie de la puerta puede dañarse, rayarse o volverse mate.
- Las superficies exteriores deberían limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar dañar la partes interiores del horno, el agua no debe entrar en las aperturas de la ventilación.
- Pase un paño por la puerta y la ventana en ambos lados. Las juntas de la puerta y las piezas adyacentes se limpiarán frecuentemente con un trapo húmedo a fin de eliminar cualquier resto de comida o salpicaduras. No utilice detergentes agresivos.
- El panel de control no debe mojarse. Límpielo con un paño húmedo suave. Al limpiar el panel de control, debe dejar la puerta abierta para evitar que se encienda el horno por error.
- Si se acumula vapor en el interior o en la superficies exteriores, debe limpiarlo con un trapo suave.
- Puede formarse vapor cuando el horno microondas es puesto en funcionamiento bajo unas condiciones de alta humedad; entonces esto es normal.
- A veces es necesario quitar la bandeja de cristal para limpiarla.
- Limpie la bandeja con agua caliente jabonosa o en un lavavajillas.
- El anillo giratorio y el suelo del horno deben limpiarse regularmente para evitar un ruido excesivo.
- Simplemente limpie la superficie del suelo del horno con un detergente suave. El anillo giratorio puede ser limpiado en agua templada jabonosa o en el lavavajillas. Al quitar el anillo giratorio del suelo de la cavidad para limpiarlo, debe asegurarse de colocarlo después en la posición correcta.
- Elimine los malos olores del horno, poniendo un vaso de agua con el zumo y la piel de un limón en una fuente apta para el microondas y calentándolo durante 5 minutos. Límpielo a fondo y séquelo con un trapo suave.
- Si es necesario sustituir la luz del horno, acuda a un taller especializado cualificado para este fin.

Inhoudsopgave

NL

Bedieningspaneel 1
Technische gegevens 72
Hartelijk dank voor uw vertrouwen....73
Controleren van de geleverde onderdelen 73
Veiligheidsvoorschriften....74
Wanneer u het toastel voor het eerst gebruikt....77
Het toestel in bedrijf nemen....79
Principes van het koken met een microgolfoven 81
Bedieningspaneel 82
Koken met de magnetron 83
Reiniging en onderhoud....85

Technische gegevens

Model:....MM 10048
Stroomvoorziening: ....230V~50Hz
Microgolffrequentie:....2450 MHz
Energieverbruik (microgolf): ....1150 W
Energieverbruik (grill): ....1000 W
Maximaal vermogen: ....700 W
Inhoud van de ovenruimte:....17 l
Diameter van de draaischotel: ....245 mm
Nettogewicht:....13.1 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe microgolfoven. Wij zijn ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zult zijn met dit moderne toestel.
Opdat u steeds optimaal gebruik zou kunnen maken van uw microgolfoven en voor uw eigen veiligheid vragen wij u het volgende:

Lees de handleiding vóór het eerste gebruik zorgvuldig en let daarbij vooral op de veiligheidsvoorschriften!

Gebruik het toestel enkel zoals in de handleiding staat beschreven en manipuleer het toestel in geen geval. Indien u de microgolfoven aan derden doorgeeft, moet u de handleiding bijvoegen.

Afvoeren van toestellen

Verpakking

Uw microgolfoven is verpakt zodat hij tijdens het transport wordt beschermd.

De verpakking bestaat uit basismateriaal en kan dus opnieuw gebruikt of gerecycleerd worden.

Toestel

Gooi de microgolfoven, wanneer deze kapot is of afgedankt wordt, in geen geval bij het huisvuil. Vraag bij het gemeentebestuur naar informatie over de milieuvriendelijke en vakkundige afvoer van huishoudtoestellen.

Controleren van de geleverde onderdelen

Haal het toestel en alle toebehoren uit de verpakking.

Controleer bij het uitpakken of de volgende onderdelen aanwezig zijn:

- Microgolfoven
- Ring op wieltjes
- Glazen draaischotel
- Grillrooster
- Handleiding met garantiedocumenten

Veiligheidsvoorschriften

Gebruiksmogelijkheden

- Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het mag enkel worden gebruikt om levensmiddelen op te warmen in microgolfbestendige kommen.
- Wanneer etenswaren die in plastic of papier zijn verpakt opgewarmd worden, moet u de microgolfoven in het oog houden omdat mogelijk brandgevaar bestaat.
- De microgolfoven is niet geschikt om eten klaar te maken dat zwemt in het vet. Het toestel is evenmin geschikt om voorwerpen te drogen. Let op voor brandgevaar!
- Houd er rekening mee dat kinderen het toestel niet mogen gebruiken, omdat zij de mogelijke gevaren nog niet herkennen die kunnen uitgaan van elektrische toestellen.

Plaatsing en elektrische aansluiting

- Sluit de microgolfoven enkel aan op een normaal geaard stopcontact van 230V ~ 50Hz, dat beveiligd is met minstens 16 Ampère. Gebruik geen verlengsnoer.
- Plaats het toestel enkel op een stabiele en effen ondergrond in een beschermde droge ruimte.
- Houd rekening met de vereiste minimale afstanden en zorg er in elk geval voor dat de ventilatieopeningen vrij blijven. Plaats geen voorwerpen op de microgolfoven, omdat die heet wordt wanneer hij in werking is.
- Bescherm het toestel tegen waterdruppels en opspattend water. Mocht het toch eens voorkomen dat het toestel met water in contact is gekomen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Opgelet!
Heet oppervlak!

Opmerking:

Tijdens het gebruik kunnen de buitenvlakken heet worden.

Inwerkingstelling en gebruik

- Gebruik de microgolfoven enkel met de bijbehorende ring op wieltjes en de draaischotel.
- Werk nooit met het toestel als er niets in de oven staat om te bereiden.
- Gebruik enkel het bijgeleverde of door ons gekeurde toebehoren.
- Gebruik enkel microgolfbestendig vaatwerk.
- Plaats bij gebruik van de microgolffunctie nooit vaatwerk met metalen versieringen, metalen vaatwerk of het grillrooster in de microgolfoven, omdat het toestel anders beschadigd kan raken.
- Verwijder geen afdekplaten van de microgolfoven of ook niet de folie aan de binnenkant van het kijkvenster, omdat er anders microgolfstraling naar buiten kan komen.
- Blijf steeds in de buurt van het toestel wanneer het in werking is.

Opmerking:

Bij het opwarmen van vloeistoffen in de microgolfoven kan zogenaamde kookvertraging optreden, d.w.z. dat de vloeistof de kooktemperatuur reeds bereikt heeft zonder dat de typische stoombelletjes te zien zijn die erop wijzen dat het kookt. Wanneer de vloeistof dan wat geschud wordt, b.v. bij het uitnemen, gaat ze plotseling overkoken.

Opgelet: U kunt zich daarbij verbranden!

Daarom doet u er goed aan bij het opwarmen van vloeistoffen steeds een lepeltje in glas of keramiek in de beker of in het kopje te zetten. Zo voorkomt u dat de vloeistof plotseling gaat overkoken.

- Warm de levensmiddelen nooit op in een afgesloten verpakking. Bij flessen, b.v. bij babyvoeding, moet u altijd de stop afnemen omdat ze makkelijk kapot springen.
- Bij levensmiddelen met een vaste huid, b.v. worst of tomaten, moet u vóór het opwarmen eerst de huid op verschillende plaatsen openprikken om te voorkomen dat hij openbarst.
- Kook eieren enkel in speciaal daarvoor voorziene dopjes voor gebruik in de microgolfoven. Warm hard gekookte eieren niet op in de microgolfoven.

Opgelet: Eieren die al gekookt zijn, kunnen nog steeds openbarsten wanneer men ze uit de oven heeft genomen.

- Meng de bereide spijzen na het opwarmen dooreen om een gelijkmatige temperatuurverdeling te verkrijgen of laat ze nog even staan om gaar te worden.
- Controleer even de temperatuur van de spijzen die u in de microgolfoven heeft opgewarmd alvorens u begint te eten. Bij babyvoeding moet u speciaal oppassen en ze steeds omroeren of schudden alvorens u de temperatuur controleert, om verbrandingen te voorkomen.

Storing

- Bescherm het toestel en het netsnoer zodat ze niet beschadigd raken.
- Controleer het netsnoer en het toestel op beschadigingen telkens wanneer u het toestel gaat gebruiken.
- Als u beschadigingen vaststelt, mag u het toestel in geen geval in gebruik nemen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Laat een defect toestel en een beschadigd netsnoer onmiddellijk repareren door een gespecialiseerde vakzaak of neem contact op met de klantenservice van Medion, om gevaar te voorkomen.

Opgelet!

Behalve een erkend vakman mag niemand onderhouds- of reparatiewerkzaamheden aan het toestel uitvoeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen stralingsbelasting door microgolfenergie, omdat dit veel te gevaarlijk is.

- Als er zich rook ontwikkelt, moet u de deur zeker gesloten houden om te vermijden dat er brand ontstaat. Is er al een brandje, dan kunt u dat in de kiem smoren door de deur gesloten te houden en het toestel onmiddellijk met de Stop/Wissen-toets uit te schakelen.
- Trek daarna onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Opgelet!

Bij beschadigingen aan de behuizing, afdekkingen, de deur of de deursluiting mag u het toestel in geen geval gebruiken.

Laat het toestel repareren door een gespecialiseerde vakzaak of neem contact op met de klantenservice van Medion.

- Zorg ervoor dat de microgolfoven niet te dicht bij een warmtebron staat of op een plaats waar hij in contact zou kunnen komen met water.

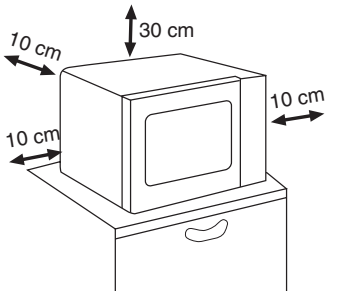
Informatie over microgolfovens

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven die zorgen voor een opwarming van de levensmiddelen in de oven. Microgolven verwarmen alle niet-metalen voorwerpen. Gebruik daarom geen metalen voorwerpen binnen in de microgolfoven. Hoe meer water er in de levensmiddelen zit, hoe makkelijker het opwarmingsproces verloopt. Om een optimale verdeling van de warmte te verkrijgen, laat u gerechten die klaar zijn best één tot twee minuten in de oven staan om helemaal gaar te worden.

Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt

Haal het toestel en alle toebehoren uit de verpakking.

- Plaats de microgolfoven op een effen, stabiel en hittebestendig oppervlak. Houd daarbij rekening met de minimale afstanden die men in acht moet nemen.



Opmerking:

Ga na of de oven niet beschadigd is, b.v. of de deur niet scheef hangt of gebogen is, dichtingen en dichtingsoppervlakken beschadigd zijn, deurhengsels en sluitingen kapot zijn of los hangen en of zich binnen in de ovenruimte of aan de deur deuken bevinden. Indien er ook maar enige schade wordt vastgesteld, mag u niet met de oven beginnen te werken en moet u contact opnemen met de klantenservice.

- Zorg ervoor dat de microgolfoven niet te dicht bij een warmtebron staat of op een plaats waar hij in contact zou kunnen komen met water.
- Plaats geen voorwerpen (vazen, tafellakens enz.) op het toestel.
- Controleer of alle toebehoren bijgevoegd zijn alvorens de verpakking weg te werpen.
- Voordat u uw nieuwe microgolfoven met grill en heteluchtfunctie voor het eerst gebruikt, moet u het toestel en alle toebehoren reinigen om het van mogelijke productieresten te bevrijden.
- Verwijder de beschermende folie van het toestel en het bedieningspaneel.
- Reinig alle toebehoren in heet water met een mild afwasmiddel en droog het af.
- Reinig het toestel zorgvuldig van binnen en van buiten met een vochtige doek en droog het af.

Gebruik de microgolfoven niet buitenshuis!

Toestel leeg opwarmen

- Start het toestel in de grillmodus, zonder dat zich levensmiddelen of toebehoren erin bevinden. Draai daarvoor de vermogensschakelaar met de klok mee, tot boven de hoogste microgolfstand.
- Stel de timer in op 20 minuten.
- Zorg voor voldoende verluchting.
- Na 20 minuten schakelt het toestel zichzelf automatisch uit. Wacht tot het volledig is afgekoeld.
- Trek de stekker uit het stopcontact, reinig het toestel dan nog eens met een vochtige doek en droog het af.

Toestel leeg opwarmen 41568

- Start het toestel in de grillmodus, zonder dat zich levensmiddelen of toebehoren erin bevinden. Druk daarvoor op de griltoets en draai de Time/Menu-schakelaar zover naar rechts, tot op het display 20:00 minuten wordt weergegeven.
- Druk nu op de Start-toets.

Het toestel in bedrijf nemen

Opgelet!

De beschermende folie aan de binnenkant van de deur en het karton binnen in de oven rechts niet verwijderen omdat er anders microgolfstraling naar buiten kan komen!

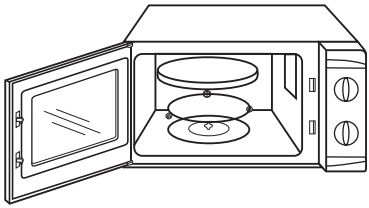
Controleer het netsnoer en het toestel, met name de deur en de deurvergrendeling op beschadigingen.

Opgelet!

Bij beschadigingen van om het even welke aard mag het toestel niet worden aangesloten op het stroomnet. Laat het toestel repareren door een gespecialiseerde vakzaak of neem telefonisch contact op met de klantenservice.

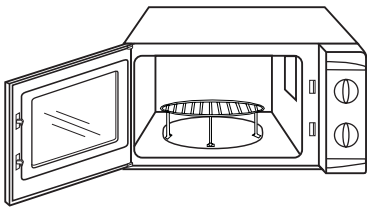
- Steek de stekker in een normaal geaard stopcontact (230V ~ 50Hz).
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact kan komen met warmtebronnen of met scherpe kanten.

Glazen schotel in het toestel plaatsen



- Leg de ring op wieltjes midden in de oven.
- Zet de glazen schotel op de ring op wieltjes en plaats hem zodanig dat hij vastklikt op de aandrijfas.

Grillrooster in het toestel plaatsen



- Om te grillen of bij het gebruik van de heteluchtfunctie plaatst u het grillrooster met het rooster naar boven midden op de glazen schotel.

Opgelet!

Het grillrooster niet in de microgolfoven plaatsen als er enkel met microgolven wordt gewerkt!

Principes van het koken met een microgolfoven

- Leg de etenswaren zo dat de dikste stukken aan de rand liggen.
- Let op de bereidingstijd.
- Ga bij het koken eerst uit van de minimaal aangeduide bereidingstijd en voeg daar wat tijd aan toe indien nodig. Voedsel dat veel te lang gekookt werd, kan beginnen te roken of in brand schieten.
- Dek de etenswaren af tijdens het bereidingsproces.
  Een deksel voorkomt spatten, (en het eten wordt gelijkmatiger gaar).
- Draai het voedsel een keer om tijdens het koken met de microgolfoven, zodat etenswaren zoals kip en hamburgers sneller gaar worden.
  Draai grotere stukken zoals gebraad of braadkip tenminste één keer om.
- Herschikken is ook bij etenswaren zoals bijv. vleesballetjes belangrijk: leg de etenswaren die bovenaan liggen halverwege tijdens het kookproces onderaan en leg aan de zijkanten wat eerst in het midden lag.

Lijst met microgolfbestendig kookgerei

- Materiaal dat ideaal is om te worden gebruikt in een microgolfoven laat de microgolven door, zodat de energie erdoorheen gaat en het voedsel kan worden opgewarmd.
- Microgolven kunnen niet doorheen metaal; er mag dan ook geen gebruik worden gemaakt van metalen kookgerei of schotels die met metaal belegd zijn.
- Gebruik geen gerecycleerde producten bij het koken met de microgolfoven. Zij kunnen immers kleine metalen deeltjes bevatten die vonken en/of brand veroorzaken.
- Maak liever gebruik van ronde en ovalen schotels dan van vierkante of recht-hoekige, omdat voedsel dat in de hoeken ligt de neiging heeft om over te koken.
- U mag gebruik maken van smalle stroken aluminiumfolie om overkoken tegen te gaan op de plaatsen die daaraan onderhevig zijn. Wees echter voorzichtig dat u niet te veel gebruikt en laat zowat 2,5 cm afstand tussen de folie en de ovenruimte.

  De onderstaande lijst is bedoeld als algemene hulp om het juiste kookgerei te kunnen kiezen:

Kookgerei Gecombineerd koken	in de microgol-foven	Grillen	Kombination
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Neen	Neen	Neen
Hittebestendige keramiek	Ja	Ja	Ja
Microgolfbestendige plastic schotels	Ja	Neen	Neen
Keukenpapier	Ja	Neen	Neen
Metalen schotel	Neen	Ja	Neen
Metalen rek	Neen	Ja	Neen
Aluminiumfolie en bakjes in folie	Neen	Ja	Neen

Bedieningspaneel

Op het bedieningspaneel bevinden zich twee functieknoppen. Een knop is de tijdschakelaar en met de andere knop kan een magnetronstand, de grillstand alsmede een combinatiestand worden geselecteerd.

Selectieknop magnetron/grill/combinatie

Gebruik deze functieknop om de stand in te stellen waarop het eten wordt bereid. Dat is de eerste stap in het kookproces.

Tijdschakelaar

Gebruik deze functieknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen met een maximum van 35 minuten per kooksessie.

Koken met de magnetron

Wanneer u alleen de magnetron gebruikt, heeft u de keuze uit vijf vermogensstanden; kies de meest geschikte stand voor hetgeen u gaat bereiden. Kies een hogere vermogensstand door de knop rechtsom te draaien. De vermogensstanden zijn als volgt ingedeeld:

Functie	Stand microgolfoven	Geschikt voor
laag	17%	etenswaren warm houden
ontdooien	33%	ontdooien
middelmatig	55%	taarten opbakken, etenswaren bruineren
middelmatig-hoog	77%	rijst, vis en schelpdieren, gebak, vlees
hoog	100%	opwarmen, water koken, verse groente koken, gevogelte, opwarmen van dranken waar geen melk inzit

Ontdooien

Voor het ontdooien selecteert u de desbetreffende vermogensstand (ontdooisymbool). Met de timer kunt u de ontdooiduur instellen, afhankelijk van de te ontdooien etenswaren. Het gewicht in kg kunt u op de schaalverdeling aflezen.

Grill

Draai de knop voorbij de hoogste vermogensstand van de magnetron om de grillstand te selecteren; deze stand is met name geschikt voor het bereiden van dunne lappen vlees, runderlapjes, biefstuk, karbonade, spiesjes, worst of kip. De grillstand is tevens geschikt voor het opwarmen van broodjes en gegratineerde schotels.

Functie	Stand microgolfoven	Geschikt voor
Grill	100%	roosteren van dunnen schijfjes vlees, bruineren van visfilets, bruineren van dunnen aardappelschijfjes

Combinatiekoken

Bij combinatiekoken wordt zowel van de magnetron als van de grill gebruik gemaakt. Er zijn drie combinatiestanden die een verschillende verhouding tussen magnetron- en grillkoken bieden, zoals in de volgende tabel wordt verduidelijkt. Combinatiekoken is zeer geschikt voor bepaalde etenswaar en keukenbereidingen. Combinatiekoken zorgt er ook voor dat bepaalde gerechten knapperig en smakelijk blijven, zoals het hoort.

In de volgende tabel worden de drie verschillende standen voor combinatieprogramma's toegelicht.

Programma	Magnetronstand	Grillstand	Geschikt voor
3e combi (hoog)	Midden-laag (20%)	Hoog (80%)	Vis, aardappels, gegratineerde gerechten
2e combi (middelmatig)	Midden (30%)	Midden (70%)	Pudding, omelet, gebakken aardappels
1e combi (laag)	Midden-hoog (40%)	Laag (60%)	Gevogelte

Bediening

Zo stelt u een kookprogramma in:

1. Zet het eten in de combi-magnetron en sluit de deur.
2. Selecteer de magnetronstand/grillstand/combinatiestand.
3. Gebruik de tijdschakelaar om de bereidingstijd in te stellen

Opmerking

Nadat de tijdschakelaar begint te lopen, begint de combi-magnetron met koken.

Wanneer u een kortere bereidingstijd dan 2 minuten wilt selecteren, draai dan de tijdschakelaar voorbij de 2 minuten en zet hem dan terug op de correcte tijd.

Let Op:

ZET DE TIJDSCHAKELAAR ALTIJD TERUG OP NUL wanneer etenswaar uit de combi-magnetron wordt gehaald voordat de ingestelde tijd is verstreken of wanneer de combi-magnetron niet in gebruik is. Om de combi-magnetron tijdens het koken stop te zetten, maakt u de deur open met behulp van de knop of de handgreep.

Reiniging en onderhoud

- Schakel de microgolfoven uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Houd het binnenste van de oven proper. Indien er spatten van de etenswaren of restjes van vloeistoffen aan de zijkanten kleven, afvegen met een vochtige doek. U mag gebruik maken van zachte detergenten indien de oven zeer vuil is. Vermijd het gebruik van sprays en andere agressieve reinigingsmiddelen omdat zij kunnen zorgen voor vlekken of strepen of het deuroppervlak mat maken.
- De buitenkanten moeten worden gereinigd met een vochtige doek. Om schade te voorkomen aan de delen binnen in de oven, mag er geen water in de ventilatieopeningen lekken.
- Veeg de deur en het kijkvenster aan weerszijden schoon. Veeg de deurafdichtingen en de aangrenzende oppervlakken geregeld met een vochtig doekje schoon om resten en spatten te verwijderen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Reinig het toestel met een zachte, vochtige doek. Wanneer u het bedieningspaneel reinigt, moet u de deur open laten om te vermijden dat de oven ongewild wordt ingeschakeld.
- Indien er zich stoom ophoopt aan de binnenkant of rond de buitenkant van de ovendeur, afvegen met een zachte vod.
- Dat kan gebeuren en is normaal wanneer de microgolfoven wordt gebruikt in een extreem vochtige omgeving.
- Het is af en toe nodig om de glazen draaischotel uit het toestel te nemen om hem te reinigen.
- Was de schotel af in warm schuimend water of in een vaatwasmachine.
- De ring op wieltjes en de bodem van de oven moeten geregeld worden gereinigd om te vermijden dat het toestel te veel lawaai maakt.
- Gewoon de bodem van de oven schoonvegen met een zacht detergent. De ring op wieltjes kan worden afgewassen in warm schuimend water of in een vaatwasmachine. Wanneer u de ring op wieltjes wegneemt van de bodem van de ovenruimte om hem te reinigen, zorg er dan ook voor dat u hem correct terugplaatst.
- Geuren uit de oven verwijderen door het sap en de schil van een citroen te mengen met een glas water; giet alles in een diepe kom die in de microgolfoven mag worden geplaatst en zet ze 5 minuten in de microgolfoven. Zorgvuldig afvegen en afdrogen met een zachte vod.
- Indien het nodig is om het ovenlampje te vervangen, vraagt u dat best aan een gespecialiseerde vakzaak.

Índice

PT

Painel de comando 1
Características técnicas 86
Agradecemos a sua confiança 87
Verificar a integridade numérica 87
Indicações de segurança 88
Antes da primeira utilização 91
Colocação em funcionamento 93
Princípios de cozedura com microondas 94
Painel de comando 96
Microondas 97
Limpeza e conservação 99

Características técnicas

Modelo: ..... MM 10048
Abastecimento de corrente: ..... 230V~50Hz
Frequência do microondas: ..... 2450 MHz
Absorção de potência (microonda): ..... 1150 W
Absorção de potência (grelha): ..... 1000 W
Potência máxima de cozedura: ..... 700 W
Capacidade: ..... 17 l
Diâmetro do prato giratório: ..... 245 mm
Peso neto: ..... 13.1 kg

Sujeito a modificações técnicas.

Agradecemos a sua confiança!

Parabéns pelo novo microondas adquirido e tenha certeza de que terá muita satisfação com este moderno aparelho. Para garantir sempre um funcionamento óptimo e um desempenho pleno do microondas, bem como para garantir a sua segurança pessoal, temos um pedido a fazer:

Leia com atenção as instruções de uso deste aparelho antes de utilizá-lo pela primeira vez e siga com atenção principalmente as indicações de segurança!

Todas as actividades deste aparelho deverão ser executadas somente de acordo com o que estiver descrito neste manual de utilização. Se por acaso der este aparelho a alguém, não se esqueça de colocar o manual de utilização junto ao aparelho.

Para deitar fora

A embalagem

O microondas se encontra numa embalagem protectora adequada para evitar avarias durante o transporte.

As embalagens são constituídas de matérias-primas e, assim, podem ser utilizadas novamente ou retornadas para a reciclagem de matérias-primas.

O aparelho

Não deite fora o microondas no caixote de lixo comum quando ele estiver avariado ou quando for posto fora de serviço. Solicite informações junto à administração municipal em sua localidade quanto às possibilidades de eliminação adequadas ao meio ambiente e ao aparelho.

Verificar a integridade numérica

Tire todos os acessórios do aparelho da embalagem.

Verifique, ao desembalar o aparelho, que existem os seguintes componentes:

- Microondas
- Aro giratório
- Prato de vidro
- Grelha
- Manual de instruções com os documentos de garantia

Indicações de segurança

Campo de aplicação

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Só poderá ser utilizado no aquecimento de produtos alimentares adequados para micro-ondas e contidos em recipientes que possam ser usados em microondas.
- Durante o aquecimento de alimentos em recipientes plásticos ou de papel, deverá vigiar o aparelho com frequência para tomar providências imediatas no caso de produção de fogo.
- O microondas não é adequado para preparar comidas fritas em gordura abundante. Este aparelho também não é adequado para secar objectos. Atenção: Perigo de incêndio!
- Tenha o cuidado de não deixar as crianças servirem-se do microondas, pois elas ignoram ainda os perigos que podem resultar do manejo de um aparelho eléctrico.

Montagem e ligação à corrente

- Ligue o microondas numa tomada de corrente 230V ~ 50Hz com ligação à terra com 16 Amperes pelo menos. Nunca se sirva de extensões.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num lugar seco e protegido.
- Atenda à distância mínima necessária e não deixe tapadas as aberturas de ventilação de modo nenhum. Não ponha objectos sobre o forno microondas, porque ele aquece muito durante o seu funcionamento.
- Proteja o aparelho contra gotas ou salpicos de água. Porém, se o aparelho tiver contacto com água, tire imediatamente a ficha eléctrica da tomada de corrente.

Atenção!
Superfície quente!

Informação:

As superfícies em que poderá tocar podem estar muito quentes durante o funcionamento.

Colocação em funcionamento e utilização

- Só use o microondas com o anel de rolos e o prato rotativo montados.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar sem alimentos no espaço de cozedura.
- Só utilize os acessórios do aparelho anexados ou por nós autorizados.
- Utilize sempre loiça especialmente adequada para microondas.
- Nunca use no microondas loiça decorada com motivos de metal, utensílios de cozinha ou suportes para grelhar em metal, porque poderá danificar o aparelho.
- Não tire nenhuma cobertura existente no microondas nem a folha da janela da parte de dentro, porque poderá sair radiação de microondas.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem estar uma pessoa presente.

Informação:

Quando aquecer líquidos no microondas, pode ocorrer um retardamento na ebulição, isto é, o líquido atingiu a temperatura de ebulição sem que se vejam as bolhas típicas de vapor que se formam quando um líquido ferve. Quando o líquido for sujeito a vibrações, o que acontece quando for tirá-lo do microondas, de repente o líquido pode começar a ferver.

Advertência: Perigo de escaldadura!

Por isso: Quando aquecer um líquido, introduza sempre uma varinha de vidro ou de cerâmica no recipiente. Assim evitará que o líquido comece de repente a ferver tardiamente ao tirá-lo do microondas.

- Nunca aqueça produtos alimentares em embalagens/recipientes fechados. No caso de garrafas, como p. ex. biberões, sempre tire a tampa, caso contrário poderá haver facilmente explosão.
- Nos produtos alimentares com pele mais resistente, como p. ex., as salsichas e os tomates, deve-se fazer vários cortes na pele antes de serem aquecidos no microondas. Isto evitará que rebentem.

- Cozinhe ovos somente em recipientes para microondas adequados a esta finalidade. Não aqueça ovos cozidos no microondas.

  Advertência: Os ovos cozidos depois de aquecidos ainda poderão explodir mesmo já fora do microondas.
- Depois de aquecer um produto alimentar, mexa-o bem para que fique homogéneo e a temperatura se distribua de modo uniforme, ou deixe-o recozer durante pouco tempo.
- Antes de servir a comida, verifique a temperatura dos produtos alimentares que aqueceu no microondas. No caso da comida de bebé, tenha um cuidado especial e, antes de verificar a temperatura, mexa bem o produto ou agite para evitar queimaduras.

Distúrbios

- Proteja o aparelho e o cabo de alimentação contra danos.
- Antes de cada utilização, verifique se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentam danos.
- Se detectar danos, não utilize o aparelho de modo nenhum.
  Tire imediatamente a ficha da tomada de corrente.
- Deixe um aparelho avariado ou um cabo da tomada de corrente ser reparado em oficinas qualificadas ou contacte o serviço de assistência da Medion para evitar riscos desnecessários.

Advertência!

Excepto para o técnico especializado, é sempre arriscado a qualquer pessoa realizar a manutenção ou o reparo de uma avaria que exija a remoção de uma tampa que fornece protecção contra radiação de microondas.

- Se vir fumo, mantenha a porta do aparelho fechada para evitar que se formem chamas, ou abafar as já formadas, e depois desligue imediatamente o aparelho carregando na tecla Parar/Apagar.
- Depois tire imediatamente a ficha da tomada de corrente.

Advertência!

Em caso de avarias na caixa, em tampas, na porta ou no fecho da porta, jamais coloque o aparelho a funcionar.

Mande reparar o aparelho o mais rapidamente possível em uma oficina especializada, ou dirija-se ao serviço de assistência da Medion.

- Verifique se o microondas não está instalado demasiado perto de uma fonte de calor ou numa área em que possa estar em contacto com a água.

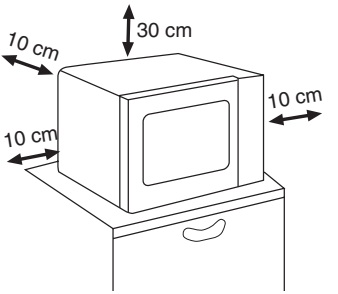
A respeito das microondas

As microondas são ondas electromagnéticas de alta frequência que produzem um aquecimento dos alimentos no espaço de cozedura.
As microondas aquecem todos os materiais não metálicos. Por esta razão, não ponha nenhum objecto metálico dentro do seu microondas. O aquecimento é tanto mais eficaz quanto mais água contiver o produto alimentar. Para obter uma distribuição óptima do calor, deixe a comida já feita ficar um a dois minutos no microondas para ela ainda cozer posteriormente.

Antes da primeira utilização

Desembale completamente o aparelho e todos os seus acessórios.

- Coloque o microondas numa superfície plana, estável e resistente ao calor. Atenda às distâncias mínimas obrigatórias.



Informação:

Verifique se o microondas apresenta qualquer dano, como p. ex., porta desalinhada ou curvada, vedações da porta e áreas de fecho hermético danificadas, dobradiças ou trincos partidos ou perdidos, e mossas no interior da cavidade ou na porta. Se detectar um destes danos, não ponha o microondas a funcionar e entre em contacto com o pessoal qualificado do serviço de assistência.

- Repare se o microondas não ficou instalado demasiado perto de uma fonte de calor, ou numa área em que possa estar em contacto com a água.
- Não ponha nenhum objecto (vasos, toalhas ou outros) sobre o aparelho.
- Certifique-se da presença de todos os acessórios antes de deitar fora a embalagem.
- Antes de utilizar pela primeira vez seu microondas com grelha e ar quente, limpe primeiro o aparelho e todos os acessórios para a retirada de eventuais resíduos provenientes de sua montagem.
- Retire a folha protectora do aparelho e do painel de comando.
- Limpe todos os acessórios em água quente contendo um pouco de detergente suave e seque-os.
- Limpe com cuidado a parte interna e o exterior do aparelho com um pano humedecido e seque-o.

Não utilize o microondas a céu aberto!

Aquecimento do aparelho vazio

- Ligue o aparelho sem comida e sem os acessórios no modo de funcionamento Grelha. Para isso, gire o botão de potência em sentido horário até a posição máxima do microondas.
- Ajuste o temporizador para 20 minutos.
- Garanta uma ventilação suficiente.
- O aparelho desligará automaticamente após 20 minutos. Aguarde até que ele se arrefeça completamente.
- Retire a ficha da tomada de corrente e, em seguida, limpe o aparelho mais uma vez com um pano humedecido e seque-o.

Aquecimento do aparelho vazio 41568

- Ligue o aparelho sem comida e sem os acessórios no modo de funcionamento Grelha. Para isso, carregue na tecla Grelha e gire o botão Tempo/Menu para a direita até que a indicação 20:00 minutos apareça no mostrador.
- Agora carregue na tecla de Start.

Colocação em funcionamento

Atenção!

Não eliminar a folha protectora do lado de dentro da porta e o cartão no espaço interior de cozedura à direita, porque de outro modo poderá sair radiação de microondas!

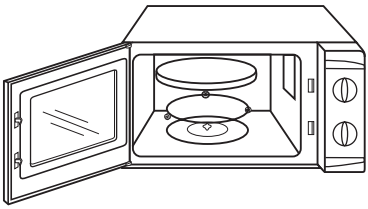
Controle se o cabo de alimentação, e especialmente a porta e o bloqueio da porta, apresentam danos.

Atenção!

Não se pode ligar o aparelho à tomada de corrente se ele apresentar danos, sejam de que tipo forem. Mande reparar o aparelho a uma oficina especializada ou então entre em contacto com a Hotline do nosso serviço de assistência.

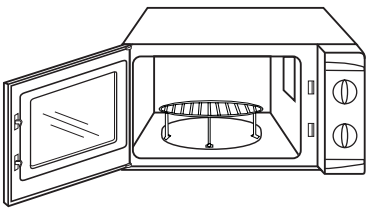
- Introduza a ficha do aparelho numa tomada de corrente com ligação à terra (230V ~ 50Hz).
- Repare se o cabo de alimentação não toca em fontes de calor nem toca em arestas cortantes.

Colocar o prato de vidro



- Ponha o anel de rolos no centro do espaço de cozedura.
- Coloque o prato de vidro sobre o anel de rolos e posicione-o de modo a encaixar no eixo de accionamento.

Colocar a grelha



- Para grelhar ou para o funcionamento da circulação de ar quente ponha o suporte do grelhador com a grelha voltada para cima no centro do prato de vidro.

Atenção!

Não introduzir o suporte do grelhador no aparelho quando este só estiver a funcionar como microondas!

Princípios de cozedura com microondas

- Acomode os pedaços ou partes mais grossas de um alimento nas bordas do recipiente para a sua cozedura adequada.
- Preste atenção no tempo exacto de cozedura.
- Cozinhe sempre durante o tempo mínimo indicado e depois prolongue a cozedura, se for necessário Muitos alimentos podem começar a deitar fumo ou a arder, se forem cozinhados demasiado tempo.
- Cubra os alimentos enquanto cozem. Tampando são evitados salpicos; além disso a comida é cozida uniformemente.
- Vire os alimentos ao contrário durante a cozedura no microondas, para que p. ex., o frango e os hamburguers, cozam mais rapidamente. As peças grandes de carne para assar, têm de ser viradas pelo menos uma vez.
- Importante também é uma troca de camadas, por exemplo, no caso de almôndegas: após decorrido metade do tempo de cozedura, mexa de modo a trocar a posição das que estavam acima para baixo e das que estavam mais no interior do recipiente para o seu exterior.

Guia de utensílios

- O material ideal dos utensílios para o forno de microondas é o que se deixa atravessar pelas microondas, permitindo assim que a energia os atravesse e entre nos alimentos, aquecendo-os.
- As microondas não penetram no metal, por isso não se podem utilizar utensílios de metal ou recipientes com motivos metálicos.
- Quando cozinhar no microondas, não utilize produtos de papel reciclado, porque eles podem conter pequenas partículas de metal, e isso poderia causar faíscas e/ou chamas.
- Recomendamos o uso de recipientes redondos ou ovais em vez de quadrados/alongados, porque os alimentos tendem a cozer demasiado nos cantos.
- Podem-se usar fitas estreitas de folha de alumínio para evitar que os alimentos cozam demasiado nas áreas onde a radiação incide mais. Mas tenha cuidado, não use demasiadas fitas. Mantenha a distância de 1 polegada (2,5 cm) entre a folha de alumínio e o microondas.

  A lista em baixo é uma guia geral que o vai ajudar a seleccionar os utensílios de cozinha mais adequados.

Loiça de cozinha Cozedura combinada	**no Microondas**	**Grelhar**	**Combinação**
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Vidro não resistente ao calor	Não	Não	Não
Cerâmica resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Recipiente de plástico adequado para microondas	Sim	Não	Não
Papel de cozinha	Sim	Não	Não
Travessa de metal	Não	Sim	Não
Armação de metal	Não	Sim	Não
Folha de alumínio e recipientes de folha	Não	Sim	Não

Painel de comando

No painel de comando existem dois botões rotativos, um para o temporizador e o outro para a regulação dos níveis de potência e do funcionamento.

Botão selector da potência/do programa

Este botão permite seleccionar o nível de potência desejado ou o programa. Com este passo inicia-se um programa de cozedura.

Temporizador

Com este botão regula na escala o tempo máximo de 35 minutos de cada fase de cozedura.

Microondas

Para só cozer alimentos no microondas, pode seleccionar cinco níveis de potência diferentes.

A potência aumenta, rodando o botão para a direita.

Os níveis de potência são:

Função	Nível de microondas	Apropriado para
baixa	17%	manter alimentos aquecidos
descongelamento	33%	descongelamento
média	55%	assar tortas, aloirar alimentos
média-alta	77%	arroz, peixe e moluscos, pastéis, carne
alta	100%	aquecer, ferver água, cozer legumes frescos, aves, aquecimento de bebidas que não contêm leite

Descongelamento

Para o descongelamento, seleccione o nível de potência correspondente (símbolo de descongelamento). Poderá fazer a ajustagem do temporizador de acordo com o tempo de duração do descongelamento do alimento em questão. Poderá ler o peso em kg na escala do lado de fora.

Grelhador

Se rodar o botão para a direita - passando pelo nível máximo do microondas - para a posição seguinte, liga o grelhador. O grelhador é muito prático, pois com ele se podem grelhar fatias finas de carne, steaks, costeletas, espetadas de carne, salsichas ou bocados de frango. Também se pode usar na preparação de sanduíches quentes ou pratos gratinados.

Função	Nível de microondas	Apropriado para
Grelha	100%	grelhar fatias finas de carne, tostar filetes de peixe, tostar batatas cortadas em fatias finas

Utilização combinada

Aqui combinam-se o grelhador com o microondas. Como se pode ver na tabela abaixo, é possível seleccionar três programas com combinações diferentes de níveis de microondas e grelhador. Estes programas são muito práticos para a preparação de certos pratos e receitas, assim como para a conservação de determinados alimentos bem tostados

A tabela seguinte apresenta os 3 níveis de potência do programa combinado.

Programa	Nível de microondas	Nível de grelhador	Adequado para
3e combi (hoog)	médio-baixo (20%)	alto (80%)	peixe, batatas, alimentos gratinados
2e combi (middelmatig)	médio (30%)	médio (70%)	pastelões de carne, omeletes, batatas assadas na frigideira
1e combi (laag)	Midden-hoog (40%)	Laag (60%)	Gevogelte

Operação

Modo de regular um programa de cozedura:

1. Introduza o alimento no microondas e feche a porta.
2. Regule o botão selector da potência/do programa para o nível de potência ou a função de cozedura que desejar.
3. Regule o tempo de cozedura no botão do temporizador.

Observação

Logo que se roda o botão do temporizador, o microondas inicia o processo de cozedura.

Se desejar seleccionar um tempo inferior a 2 minutos, rode o botão para mais de

2 minutos e depois volte com o botão para trás, para a posição desejada.

Cuidado:

PONHA SEMPRE O BOTÃO DO TEMPORIZADOR NA POSIÇÃO ZERO,

se retirar os alimentos do forno microondas antes de terminar o tempo de cozedura ou se não utilizar o microondas. Para interromper o tempo de cozedura, carregue na tecla de abrir a porta ou abra a porta puxando pela pega.

Limpeza e conservação

- Antes da limpeza, desligue o microondas e tire a ficha da tomada de corrente.
- Conserve o interior do forno sempre limpo. Limpe os salpicos de alimentos ou de líquidos nas paredes do forno com um pano húmido. Se o forno estiver muito sujo, use um pouco de detergente. Nunca utilize sprays ou produtos de esfregar que possam danificar a superfície da porta.
- Limpe o forno por fora com um pano húmido. Para evitar que as peças operacionais no interior do forno se possam danificar durante a limpeza, não deixe entrar água pelas aberturas de ventilação.
- Limpe com regularidade a porta e a vigia dos dois lados, as vedações da porta e as áreas vizinhas servindo-se de um pano húmido para eliminar qualquer tipo de resíduo presente. Não use produtos de limpeza abrasivos.
- Evite que o painel de comando se molhe. Limpe-o com um pano macio e húmido. Quando limpar o painel de comando, deixe a porta aberta para evitar que o forno se possa activar acidentalmente.
- Se houver água condensada dentro do forno ou por fora à volta da porta, limpe-a com um pano macio.
- Isto pode ocorrer e é normal quando o forno está a funcionar e há muita humidade no ar.
- Às vezes é necessário tirar o prato de vidro para se limpar melhor.
- Lave o prato de vidro em água tépida ou na máquina de lavar loiça.
- Limpe com regularidade o aro giratório e o fundo do forno para evitar que apareça muito ruído.
- Limpe a superfície do fundo do forno com um detergente suave. O aro giratório pode ser lavado em água tépida ou na máquina de lavar loiça. Se tirar o aro giratório da cavidade do forno para o lavar, depois de montado, verifique se ele se encontra na posição correcta.
- Elimine os cheiros do forno, deitando uma chávena de água com o sumo e a pele de um limão num recipiente fundo adequado para microondas. Deixe o recipiente 5 minutos no microondas. Limpe todo o forno e seque-o muito bem com um pano macio.
- Se a lâmpada eléctrica do forno precisar de ser substituída, contacte uma oficina qualificada para a execução desse serviço.

Spis treści

POL

Panel sterowania 1
Dane techniczne 100
Dziękujemy Państwu za okazane nam zaufanie 101
Sprowdzenie zakresu dostawy 101
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 102
Przed pierwszym użyciem 105
Uruchamianie 107
Gotowanie i dogotowywanie przy użyciu kuchenki mikrofalowej 109
Tablica sterownicza 110
Gotowanie w kuchence mikrofalowej 111
Czyszczenie i konserwacja 113

Dane techniczne

Model:	MM 10048
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Częstotliwość mikrofali:	2450 MHz
Pobór mocy (kuchenka mikrofalowa):	1150 W
Pobór mocy (grill):	1000 W
Maksymalna moc gotowania:	700 W
Pojemność:	17 l
Średnica talerza obrotowego:	245 mm
Waga netto:	13.1 kg

Zastrzega się możliwość zmian technicznych.

Dziękujemy Państwu za okazane nam zaufanie!

Gratulujemy Państwu nowej kuchenki mikrofalowej i jesteśmy przekonani, że będziecie Państwo zadowoleni z tego nowoczesnego urządzenia. Aby stale zagwarantować optymalne funkcjonowanie i gotowość do pracy kuchenki mikrofalowej oraz aby zapewnić Państwa osobiste bezpieczeństwo mamy do Państwa prośbę:

Prosimy przed pierwszym uruchomieniem dokładnie przeczytać instrukcję użytkowania kuchenki i przede wszystkim przestrzegać przepisów bezpieczeństwa!

Wszystkie czynności na urządzeniu lub z urządzeniem mogą być wykonywane tylko w takim zakresie, jaki został opisany w niniejszej instrukcji użytkowania. Jeżeli kiedyś przekażecie Państwo komuś kuchenkę mikrofalową, to dołączcie do niej niniejszą instrukcję użytkowania.

Usuwanie

Opakowanie

Dla ochrony przed uszkodzeniami podczas transportu, kuchenka mikrofalowa znajduje się w opakowaniu.

Materiały opakowania stanowią surowce, które można albo ponownie wykorzystać albo oddać do utylizacji surowców wtórnych.

Urządzenie

Uszkodzonej lub wypracowanej kuchenki mikrofalowej nie należy w żadnym przypadku wyrzucać do normalnych śmieci domowych. Zasięgnąć informacji o możliwościach nieszkodliwego dla środowiska i prawidłowego usuwania (wyrzucania) urządzenia w administracji miasta lub gminy.

Sprowdzenie zakresu dostawy

Proszę całkowicie wypakować urządzenie i wszystkie części osprzętu.

Podczas rozpakowywania należy upewnić się, że otrzymaliście Państwo następujące elementy:

- Mikrofale
- Pierścień rolkowy
- Talerz szklany
- Ruszt grillowy
- Instrukcja obsługi wraz z dokumentami gwarancyjnymi

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Zakres zastosowania

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Może być ono stosowane tylko do podgrzewania dozwolonych produktów spożywczych w naczyniach przystosowanych do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Przy podgrzewaniu potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego lub papieru urządzenie do gotowania musi być nadzorowane z powodu możliwości zapalenia się łatwopalnych materiałów.
- Kuchenka mikrofalowa nie nadaje się do przygotowywania potraw w płynnych tłuszczach. Urządzenie nie nadaje się także do osuszania przedmiotów. Uwaga – niebezpieczeństwo pożaru!
- Należy pamiętać, aby nie dopuszczać dzieci do obsługi kuchenki mikrofalowej, ponieważ nie są one jeszcze świadome zagrożeń, jakie mogą wystąpić ze strony urządzeń elektrycznych.

Ustawianie i przyłącze elektryczne

- Kuchenkę mikrofalową można podłączyć tylko do prawidłow o zainstalowanego gniazdka sieciowego 230V~50Hz ze stykiem ochronnym, zabezpieczonego bezpiecznikiem o wartości co najmniej 16 amperów. Nie używać kabla przedłużającego.
- Urządzenie ustawić na stabilnej, równej powierzchni w osłoniętym i suchym pomieszczeniu.
- Pamiętać o zachowaniu minimalnych odstępów i w żadnym razie nie przesłaniać otworów wentylacyjnych. Na kuchence mikrofalowej nie ustawiać żadnych przedmiotów, ponieważ w czasie pracy mocno się ona nagrzewa.
- Urządzenie chronić przed wodą (także w postaci kropel i rozpryskiwanej mgiełki). Jeśli jednak dojdzie do kontaktu kuchenki z wodą, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Uwaga! Gorąca powierzchnia

Wskazówka:

W trakcie eksploatacji dostępne powierzchnie mogą być bardzo gorące.

Uruchomienie i użytkowanie

- Kuchenkę mikrofalową użytkować tylko z dołączonym do niej pierścieniem rolkowym i talerzem obrotowym.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia bez umieszczenia produktu w komorze grzejnej.
- Stosować tylko akcesoria dołączone do urządzenia lub autoryzowane przez nas.
- Stosować wyłącznie naczynia przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Podczas gotowania za pomocą mikrofal nigdy nie używać w kuchence naczyń z metalowymi ozdobami, naczyń metalowych ani rusztu do grillowania, gdyż grozi to uszkodzeniem kuchenki.
- Nie zdejmować osłon kuchenki mikrofalowej ani folii znajdującej się na wewnętrznej stronie okienka, ponieważ chronią one przed wydostawaniem się promieniowania mikrofalowego na zewnątrz.
- Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

Wskazówka:

Podczas podgrzewania w kuchence mikrofalowej płynów może dojść do tzw. wrzenia opóźnionego: tzn., że płyn uzyskał już temperaturę wrzenia, ale nie występuje w nim typowe dla gotowania tworzenie się pęcherzyków pary. Przy wstrząśnięciu np. podczas wyjmowania, dochodzi do nagłego wykipienia płynu.

Ostrzeżenie: W związku z powyższym istnieje niebezpieczeństwo oparzenia!

Dlatego podczas podgrzewania płynu należy koniecznie wstawić do pojemnika z gotowaną cieczą szklaną lub ceramiczną pałeczkę. Dzięki temu unikniemy zjawiska opóźnionego wrzenia.

- Nigdy nie podgrzewać produktów w zamkniętych naczyniach. W przypadku butelek, np. butelek dla niemowląt należy bezwzględnie zdjąć zamknięcie, ponieważ łatwo mogą one eksplodować.
- W przypadku produktów o litej skórce np. kiełbasy lub pomidorów, przed ich podgrzaniem w kuchence należy naciąć lub nakłuć skórkę w różnych miejscach, aby uniknąć pękania produktu.
- Proszę gotować jajka tylko w specjalnie przeznaczonych do tego celu naczyniach mikrofalowych. Jajek ugotowanych na twardo nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Ostrzeżenie: Ugotowane już jajka po wyjęciu z kuchenki mogą jeszcze pękać.

- Po podgrzaniu należy w miarę możliwości przemieszać potrawę, aby uzyskać równomierny rozkład temperatury lub też pozwolić jej jeszcze przez krótki czas „dojść” w naczyniu.
- Przed zjedzeniem potrawy podgrzanej w mikrofalówce należy sprawdzić jej temperaturę. Przy karmieniu niemowląt musicie Państwo wykazać wyjątkową ostrożność i przed sprawdzeniem temperatury zawsze pomieszać lub wstrząsnąć pożywienie dla dziecka, aby uniknąć oparzeń.

Zakłócenie

- Urządzenie i kabel zasilający chronić przed uszkodzeniem.
- Przed każdym użyciem kuchenki sprawdzić kabel oraz samo urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia w żadnym wypadku nie włączać kuchenki. Natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Uszkodzone urządzenie oraz uszkodzony kabel sieciowy należy niezwłocznie przekazać do naprawy w specjalistycznym warsztacie. Ewentualnie proszę zwrócić się do serwisu Medion, aby uniknąć niebezpieczeństw.

Ostrzeżenie!

Dla wszystkich innych osób oprócz fachowców niebezpiecznym jest wykonywanie jakichkolwiek robót konserwacyjnych lub naprawczych, które wymagają zdjęcia jakiejś osłony zapewniającej ochronę przed dawką promieniowania spowodowanego energią mikrofalową.

- W przypadku zauważenia dymu wydostającego się z urządzenia koniecznie utrzymać zamknięte drzwiczki kuchenki, aby uniknąć powstania ognia lub też stłumić ewentualnie powstały już płomień i natychmiast wyłączyć urządzenie przyciskiem Stop/Kasuj.
- Następnie natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ostrzeżenie!

W przypadku uszkodzeń obudowy, osłon, drzwiczek lub zamka drzwiczek w żadnym wypadku nie wolno uruchamiać urządzenia.

Naprawę urządzenia zlecić w specjalistycznym zakładzie naprawczym lub zwrócić się do serwisu firmy Medion.

- Pamiętać, aby kuchenka mikrofalowa nie znajdowała się zbyt blisko źródła ciepła lub w miejscu, w którym mogłaby mieć kontakt z wodą.

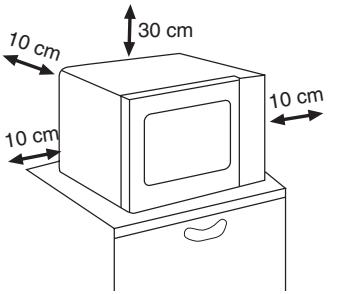
O mikrofalach

Mikrofale są falami elektromagnetycznymi o wysokiej częstotliwości. Powodują one nagrzewanie się potraw umieszczonych w komorze kuchenki. Mikrofale nagrzewają wszystkie przedmioty niemetalowe. Dlatego w kuchence nie należy używać przedmiotów metalowych. Nagrzewanie jest tym sprawniejsze, im więcej wody znajduje się w produkcie. Aby uzyskać optymalny rozkład ciepła w produkcie, potrawę po podgrzaniu należy pozostawić jeszcze na 1 – 2 minuty w wyłączonej kuchence.

Przed pierwszym użyciem

Całkowicie rozpakować urządzenie i wszystkie akcesoria.

- Kuchenkę mikrofalową ustawić na równym stabilnym podłożu, niewrażliwym na działanie wysokiej temperatury. Pamiętać przy tym o zachowaniu odstępów minimalnych.



Wskazówka:

Należy skontrolować kuchenkę mikrofalową pod względem ewentualnych uszkodzeń – na przykład, czy drzwiczki nie są przemieszczone lub wygięte, czy uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie są uszkodzone, czy zawiasy i zamek nie są uszkodzone lub obluzowane oraz czy we wnętrzu urządzenia lub na drzwiczkach nie występują wgłębienia lub garby. Jeżeli wystąpi jakiekolwiek uszkodzenie, to proszę nie uruchamiać kuchenki mikrofalowej, lecz zwrócić się w takim przypadku do serwisu.

- Pamiętać, aby kuchenka mikrofalowa nie znajdowała się zbyt blisko źródła ciepła lub w miejscu, w którym mogłaby mieć kontakt z wodą.
- Na urządzeniu nie należy stawiać żadnych przedmiotów (waz, serwet itp.).
- Przed wyrzuceniem opakowania należy sprawdzić, czy są wszystkie akcesoria.
- Przed pierwszym uruchomieniem kuchenki mikrofalowej z grillem należy najpierw oczyścić urządzenie i akcesoria z ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych.
- Usunąć folię ochronną z urządzenia i panelu sterowania.
- Umyć wszystkie akcesoria w gorącej wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń i wysuszać.
- Dokładnie wyczyścić urządzenie wilgotną ściereczką od wewnątrz i od zewnątrz, a następnie wysuszyć.

Kuchenki mikrofalowej nie wolno używać na dworze!

Nagrzewanie pustego urządzenia

- Włączyć urządzenie w trybie grilla, bez żywności i bez akcesoriów. W tym celu należy przekręcić pokrętło regulatora mocy poza najwyższy stopień kuchenki mikrofalowej.
- Ustawić zegar sterujący na 20 minut.
- Należy zapewnić wystarczającą wentylację.
- Po upływie 20 minut urządzenie autmatycznie się wyłącza. Odczekać aż do całkowitego wystygnięcia.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową i jeszcze raz wyczyścić urządzenie wilgotną ściereczką, a następnie go wysuszyć.

Nagrzewanie pustego urządzenia 41568

- Włączyć urządzenie w trybie grilla, bez żywności i bez akcesoriów. Nacisnąć w tym celu przycisk grilla i dotąd obracać pokrętło zegara/menu, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 20:00 minut.
- Nacisnąć przycisk Start.

Uruchamianie

Uwaga!

Nie zdejmować folii ochronnej znajdującej się na wewnętrznej stronie drzwiczek ani tektury z prawej strony wnętrza komory grzejnej, w przeciwnym razie promieniowanie mikrofalowe może wydostawać się na zewnątrz!

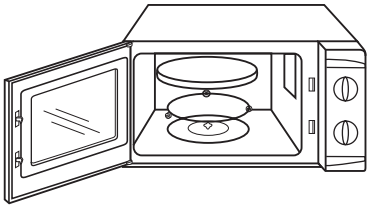
Sprawdzić kabel sieciowy i urządzenie, szczególnie drzwiczki i ich zamknięcie pod kątem ewentualnych uszkodzeń.

Uwaga!

W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia nie wolno podłączać do sieci zasilającej. Naprawę urządzenia zlecić w specjalistycznym zakładzie naprawczym lub zadzwonić na serwisową linię hotline.

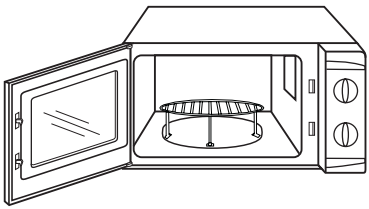
- Wtyczkę wetknąć do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego ze stykiem ochronnym (230V ~ 50Hz).
- Pamiętać o tym, aby kabel nie miał styczności ze źródłami wysokiej temperatury ani z ostrymi krawędziami.

Wkładanie talerza szklanego



- Na środku komory grzejnej umieścić pierścień rolkowy.
- Na pierścieniu rolkowym ustawić talerz szklany w taki sposób, aby zazębił się on na osi napędu.

Wkładanie rusztu grilla



- Do grillowania lub do pracy w trybie konwekcyjnym ustawić stojak grilla rusztem do góry na środku talerza szklanego.

Uwaga!

W zwykłym trybie pracy kuchenki mikrofalowej nie wstawiać rusztu grilla!

Gotowanie i dogotowywanie przy użyciu kuchenki mikrofalowej

- Aby prawidłowo napełnić i rozmieścić produkty spożywcze przewidziane do dogotowywania w urządzeniu należy umieścić najgrubsze kawałki na zewnętrznym brzegu.
- Przestrzegać dokładnych czasów przyrządzania lub gotowania.
- Wybrać najkrótszy podany czas gotowania lub przyrządzania i wydłużać go w miarę potrzeby. Silnie przegotowywane potrawy mogą spowodować dymienie lub zapalić się.
- W trakcie procesu gotowania lub dogotowywania należy potrawy przykrywać. Przez przykrycie można uniknąć pryskania; poza tym potrawa jest bardziej równomiernie gotowana.
- Potrawy takie jak kurczaki lub hamburgery można jeden raz odwrócić podczas gotowania w kuchecne mikrofalowej, aby przyspieszyć proces gotowania. Większe części potrawy, takie jak pieczeń czy kurczaki pieczone należy obrócić co najmniej raz.
- Ważne jest również zamienianie warstw, na przykład w przypadku kuleczek mięsnych; po upływie połowy czasu gotowania należy przełożyć warstwy potrawy z góry na dółi od wewnątrz na zewnątrz.

Instrukcja dot. naczyń

- Idealnym materiałem do gotowania mikrofalami jest materiał przepuszczający mikrofale przez pojemnik, w którym podgrzewane jest pożywienie.
- Mikrofale nie mogą przenikać metalu, tak więc nie należy używać metalowych pojemników.
- Podczas gotowania mikrofalowego nie używać papieru makulaturowego, ponieważ może zawierać małe kawałki metalu, co spowoduje iskrzenie i/lub pożar.
- Zaleca się raczej używanie naczyń okrągłych/owalnych niż kwadratowych, gdyż produkty w narożnikach mają tendencję do przegotowywania się.
- Wąskie paski folii aluminiowej mogą być używane w celu zapobiegnięcia przegotowania odsłoniętych części. Należy jednak uważać i nie używać zbyt dużej ilości folii, zachowując odstęp 1 cala (2,5 cm) pomiędzy folią a ściankami urządzenia.

Poniższa lista ma za zadanie pomóc w dobraniu odpowiednich naczyń.

Naczynia do gotowania Gotowanie kombinowane	w Mikrofale	Grillowanie	Kombinacja
Szkło żaroodporne	Tak	Tak	Tak
Szkło nieodporne na temperaturę	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak
Naczynie z tw.szt., odp.na mikrofale	Tak	Nie	Nie
Papier kuchenny	Tak	Nie	Nie
Metalowa taca	Nie	Tak	Nie
Ruszt metalowy	Nie	Tak	Nie
Folia alum. i pojemnik z aluminium	Nie	Tak	Nie

Tablica sterownicza

Pulpit sterowniczy obejmuje dwa pokretła regulacyjne. Pierwsze z nich to pokrętło ustawiania czasu, a drugie - pokrętło nastawiania mocy mikrofal.

Przełącznik zasilanie/działanie

To pokrętło służy do ustawiania poziomu mocy. Jest to pierwszy krok do rozpoczęcia gotowania.

Pokrętło ustawiania czasu

Zapewnia wizualne ustawianie czasu gotowania po prostu przez przekręcenie wskaźnika na żądany czas trwania gotowania - do 35 minut.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

W przypadku gotowania mikrofalowego do dyspozycji pozostaje pięć poziomów mocy, z których należy wybraś najbardziej odpowiedni dla konkretnej potrawy.

Przekręcenie pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje zwiększenie mocy. Poziomy mocy mikrofal można scharakteryzowaś następująco:

Funkcja	Stopień mocy mikrofal	Nadaje się do
niski	17%	utrzymywanie ciepłoty potraw
rozmrażanie	33%	rozmrażanie
średni	55%	pieczenie tortów, przypiekanie potraw
średnio-wysoki	77%	ryż, ryby i mięczaki, pieczywo, mięso
wysoki	100%	podgrzewanie, gotowanie wody, gotowanie świeżych jarzyn, drób, podgrzewanie napojów, nie zawierających mleka

Rozmrażanie

Do rozmrażania wybrać odpowiedni stopień mocy (symbol rozmrażania). Za pomoc zegara steerującego można ustawić czas rozmrażania odpowiednio do rozmrażanej potrawy. Wagę w kg można odczytać na skali.

Rożen (gril)

Po przekręceniu pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara poza maksymalny zakres mocy mikrofal, kuchenka przestawia się na funkcję rożna (grila), która jest szczególnie przydatna w przypadku cienkich plastrów mięsa, steków, kotletów, sznycli, kiełbasek oraz kawałków kurczak w. Ponadto ta funkcja nadaje się do gotowania gorących kanapek oraz zapiekanek.

Funkcja	Stopień mocy mikrofal	Nadaje się do
Grill	100%	pieczenie cienkich płatów mięsa, przypiekanie filetów rybnych, przypiekanie cienkich plastrów ziemniaków

Gotowanie kombinowane

Jak sama nazwa wskazuje, chodzi tu o procesy gotowania, w których wykorzystuje się zar wno energię mikrofal jak i efekt opiekania na rożnie.

Te procesy klasyfikuje się do trzech poziomów, rózniacych się ustawieniem mocy, jak to przedstawiono w tabeli poniżej. Ten sposób nadaje się w szczególności do przygotowywania niektórych potraw i prowadzenia wybranych procesów kulinarnych. Pozwala to równiez na uzyskanie najbardziej odpowiedniej kruchości niektórych potraw.

W poniższej tabeli przedstawiono trzy różne ustawienia mocy dla programów gotowania kombinowanego.

Program	Poziom mocy mikrofal	Moc rozkna	Potrawa
3. Kombi (wysoki)	Dość niska moc (20%)	Wysoka (80%)	Ryby, ziemniaki, zapiekanki
2. Kombi (średni)	rednia moc (30%)	rednia (70%)	Budynie, omlety, ziemniaki, zapiekane
1. Kombi (niski)	Dość wysoka moc (40%)	Niska (60%)	Drób

Użytkowanie

W celu ustawienia programu gotowania należy:

1. Umieścić żywność w kuchence mikrofalowej i zamknąć drzwiczki
2. Przekręcić pokrętła Zasiłanie/działanie aby wybrać odpowiedni poziom mocy lub funkcję gotowania.
3. Przy pomocy pokrętła ustawiania czasu ustawić odpowiedni czas trwania gotowania.

UWAGA

Natychmiast po przekręceniu pokrętła ustawiania czasu kuchenka rozpoczyna proces gotowania. Aby ustawić czas krótszy niż 2 minuty, należy najpierw przekręcić pokrętło dalej - poza 2 minuty - a następnie przekręcić je z powrotem i ustawić odpowiedni czas.

OSTRZEŻENIE:

ZAWSZE należy SPROWADZIĆ POKR TŁO USTAWIANIA CZASU W POŁOŻ ENIE ZEROWE jeśli potrawa ma zostać wyjęta z kuchenki przed upływem ustawionego czasu gotowania lub wówczas, gdy kuchenka nie jest uzywana. Aby zatrzymać działanie kuchenki podczas procesu gotowania należy nacisnąć przycisk zwalniania blokady drzwi lub otworzyć je klamką.

Czyszczenie i konserwacja

- Wyłączyć kuchenkę mikrofalową, a przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę sieciową z sieciowego gniazdka wtykowego.
- Utrzymywać wnętrze kuchenki w czystości. Rozlane płyny i resztki jedzenia znajdujące się na ścianach urządzenia należy wycierać wilgotną szmatką. Przy dużym zabrudzeniu kuchenki można użyć delikatnego detergentu. Podczas czyszczenia unikać używania sprayów czyszczących i innych szorstkich materiałów, gdyż mogą zaplamić lub zmatowić powierzchnię drzwi.
- Powierzchnie zewnętrzne powinny być czyszczone wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części wewnątrz kuchenki, należy nie dopuścić do dostania się wody do otworów wentylacyjnych.
- Przetrzeć drzwiczki i szybkę z obu stron. Często przecierać uszczelki drzwi i sąsiedniepowierzchnie wilgotną ściereczką, aby usunąć pozostałości i spryskane plamy. Nie używać środków do szorowania.
- Nie dopuścić do zamoczenia panelu sterowania. Przecierać go miękką, wilgotną szmatką. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zostawić otwarte drzwiczki w celu uniknęcia przypadkowago włączenia urządzenia.
- Jeżeli wewnątrz lub w okolicach drzwiczek skumuluje się para, wytrzeć ją delikatną szmatką.
- Może się to zdarzyć, gdy kuchenka pracuje w wilgotnym otoczeniu, i jest to sytuacja normalna.
- Od czasu do czasu należy wyjąć szklaną tacę do czyszczenia.
- Umyć tacę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Obrotowa podstawa i dno kuchenki powinny być regularnie czyszczone w celu uniknięcia nieprzyjemnych dźwięków.
- Po prostu przetrzeć dno kuchenki, używając delikatnego detergentu. Obrotowa podstawa może być myta wodzie z delikatnym płynem do mycia naczyń lub zmywarce. Po wyjęciu podstawy z wnętrza kuchenki do mycia upewnić się, że zostanie włożona z powrotem w odpowiedniej pozycji.
- W celu usunięcia zapachów z wnętrza kuchenki zmieszać szklankę wody z sokiem i skórką z cytryny w głębokiej misce i umieścić we włączonym urządzeniu na 5 minut. Wytrzeć je potem dokładnie za pomocą suchej, miękkiej szmatki.
- Gdy zajdzie potrzeba wymiany żarówki w oświetleniu wnętrza kuchenki, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Tartalomjegyzék

HU

Kezelõegység 1
Specifikáció 114
Köszönjük a bizalmát 115
Szállított tételek ellenőrzése 115
Biztonsági tudnivalók 116
Az első használat előt 119
Üzembevétel 121
A mikrohullámmal történő főzés alapelvei 123
Kezelõegység 124
Mikrohullámú főzés 125
Ápolás és tisztítás 127

Specifikáció

Modellszám: ....MM 10048
Áramellátás: ....230V~50Hz
A mikrohullám frekvenciája: ....2450 MHz
Teljesítményfelvétel (mikrohullám): ....1150 W
Teljesítményfelvétel (grillezés): ....1000 W
Max. főzési teljesítmény: ....700 W
Űrtartalom: ....17 l
Forgótányér átmérője: ....245 mm
Nettó tömeg: ....13.1 kg

Műszaki változtatások joga fenntartva.

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új mikrohullámú sütőjéhez. Biztosak vagyunk benne, hogy elégedett lesz ezzel a korszerű készülékkel. A mikrohullámú sütő mindvégig optimális működésének és teljesítményének biztosítása és az Ön személyes biztonságának garantálása érdekében a következőkre kérjük:

Mielőtt üzembe helyezi a készüléket, figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és ügyeljen a benne foglaltak, különösen a biztonsági előírások betartására!

A készüléken bármilyen műveletet kizárólag úgy szabad elvégezni, ahogy az ebben a használati útmutatóban le van írva. Amennyiben a mikrohullámú sütőt továbbadja harmadik személynek, kérjük mellékelje hozzá ezt a használati útmutatót is.

Ártalmatlanná tétel

Csomagolás

A szállítás közbeni károk elkerülése érdekében a mikrohullámú sütő csomagolva van.

A csomagolóanyag természetes alapanyagokból készült, így újrahasználható vagy lebontva újrahasznosítható.

Készülék

A mikrohullámú készüléket, ha tönkre ment, vagy már nem kívánja használni, semmi esetre se dobja a normál háztartási hulladékok közé. Tájékozódjon a városi vagy községi szerveknél a készülék környezetkímélő és szakszerű megsemmisítésének lehetőségéről.

Szállított tételek ellenrzése

Csomagolja ki a készüléket és a hozzátartozó tételeket.

Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy megvannak-e az alábbi részegységek:

- Mikrohullám
- Görgős gyűrű
- Forgótányér
- Grillrács
- Használati utasítás és jótállási dokumentumok

Üzembevétel és használat

Alkalmazási terület

- Ez a készülék kizárólag háztartásban történő alkalmazásra szolgál. Csak az erre a célra alkalmas élelmiszereknek a mikrohullámú készülékhez használható edényekben történő felmelegítésére alkalmazható.
- Műanyag- vagy papíredényben tárolt ételek felmelegítésekor a sütőt tűzveszély miatt sokszor ellenőrizni kell.
- A mikrohullámú sütő nem alkalmas zsírban úszó ételek elkészítésére. Továbbá nem alkalmazható tárgyak szárítására. Figyelem, tűzveszély!
- Ügyeljen arra, hogy gyerekek a készüléket nem használhatják, mivel ők az elektromos készülékeknél jelentkező veszélyeket nem ismerik fel.

Felállítás és elektromos csatlakoztatése

- A mikrohullámú készüléket csak egy megfelelő, 230V ~ 50 Hz-es, védőérintkezővel ellátott dugaszolóaljzatra csatlakoztassa, amely legalább 16 A-rel van biztosítva. Ne alkalmazzon hosszabbítókábelt.
- A készüléket csak egy stabil, sík felületre állítsa fel, védett, száraz helyiségben.
- Ügyeljen a minimális távolságokra és semmi esetre se fedje le a szellőzőnyílásokat. Ne állítson tárgyakat a mikrohullámú készülékre, mert ezek üzemelés közben felmelegednek.

Figyelem!
Forró felület!

- Védje a készüléket a csepegő- és fröcskölő víztől. Ha a készüléket valamilyen okból mégis víz kell hogy érje, azonnal húzza ki a hálózati dugaszt a dugaszolóaljzatból.

Figyelem:

Üzemelés közben az érinthető felületek nagyon forrók lehetnek.

Üzembevétel és használat

- A mikrohullámú készüléket csak a mellékelt görgős gyűrűvel és forgótányérral alkalmazza.
- Sohase üzemeltesse a készüléket, ha a párolótérben nincs párolandó anyag.
- Csak a mellékelt vagy az általunk engedélyezett tartozékokat alkalmazza.
- Csak olyan edényt alkalmazzon, amely kimondottan a mikrohullámú készülékekhez alkalmas.
- Mikrohullámú üzemben sohase alkalmazzon fémdíszítéssel ellátott edényt, fémből készült edényt és ne alkalmazza a grillállványt, mivel ez a készülék sérülését eredményezheti.
- Ne távolítsa el a mikrohullámú készülék burkolatait vagy a kémlelőablak belső fóliáját, mert a mikrohullámú sugárzás a készülékből kiléphet.
- Sohase hagyja a készüléket üzemelés közben felügyelet nélkül.

Figyelem:

Folyadékoknak a mikrohullámú készülékben történő felmelegítésénél előfordulhat késedelmes forrás, azaz a folyadék már elérte a forráshőmérsékletet, de a forrásnál jellegzetes gőzbuborékok még nem képződnek. Rázkódás esetén, pl. az edény kivételekor, bekövetkezik a folyadék hirtelen felforrása.

Figyelmeztetés: Ez esetben fennáll a leforrázás veszélye!

Ezért: Folyadékok melegítésénél feltétlenül helyezzen egy pálcát (üveg vagy kerámia) az edénybe. Ezzel elkerüli a folyadék felforrását.

- Párolandó anyagot sohase melegítsen lezárt edényben. Az üvegeknek, pl. babaételes üvegeknek a csavarozható kupakját feltétlenül vegye le, különben szétrobbanhatnak.
- Amennyiben feszes bőrű ételt párol, mint pl. a kolbász vagy a paradicsom, a melegítés előtt vágja fel a bőrt különböző helyeken, hogy annak pukkanását elkerülje.
- Tojást kizárólag az erre a célra megfelelő, mikrohullámú sütésre alkalmas edényben főzzön. Keménytojást ne melegítsen mikrohullámú sütőben.

Figyelmeztetés: A már megfőtt tojások a párolótérből történő kivétel után pukkanhatnak.

- A felmelegítés után keverje meg a párolt ételt – amennyiben lehetséges –, hogy a hőmérséklet-elosztás egyenletes legyen, vagy hagyja még egy rövid ideig utánpárolódni.
- Ellenőrizze fogyasztás előtt a mikrohullámú készülékben felmelegített ételek hőmérsékletét. Babaételeknél különös gondossággal járjon el.
  A hőmérséklet ellenőrzése előtt a babaételt mindig keverje vagy rázza fel, nehogy megégesse magát vagy a gyermeket.

Üzemzavar

- Védje a készüléket, valamint a hálózati kábelt a sérülésektől.
- Ellenőrizze minden használat előtt a hálózati kábelt, valamint a készüléket, hogy nincs-e rajtuk sérülés.
- Amennyiben sérüléseket állapít meg, semmi esetre se helyezze a készüléket üzembe. Húzza ki azonnal a hálózati dugaszt a dugaszolóaljzatból.
- A meghibásodott készüléket vagy a sérült vezetéket haladéktalanul javíttassa meg szakképzett szerelővel vagy forduljon Medion-szervizhez a fennálló veszély kiküszöbölésére.

Figyelmeztetés!

Bármely javítási vagy karbantartási munkát, amely a mikrohullámú sugárzás elleni védelmet szolgáló burkolat eltávolításával jár, kizárólag szakember végezhet. Mindenki más számára az ilyen munka veszélyes.

- Amennyiben füst keletkezik, az ajtót feltétlenül hagyja becsukva, hogy a lángképződést elkerülje, ill. a már meglévő láng kialudjon, és a készüléket a Stopp/törlés-gombbal azonnal kapcsolja ki.
- Ezt követően azonnal húzza ki a hálózati dugaszt a dugaszolóaljzatból.

Figyelmeztetés!

Amennyiben a sütőház, a védőburkolat, az ajtó vagy az ajtózár sérült, a készüléket semmiképpen se hozza működésbe.

Javíttassa meg a készüléket egy erre a célra alkalmas szakműhelyben, vagy forduljon a Medion-szervizhez.

- Ügyeljen arra is, hogy a mikrohullámú sütő ne legyen túl közel egy hőforráshoz, és ne legyen olyan helyen, ahol víz érheti.ą.

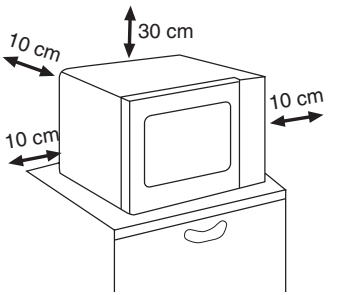
A mikrohullámokról általában

A mikrohullámok nagyfrekvenciájú, elektromágneses hullámok, amelyek a belső párolótérben elhelyezett ételt felmelegítik. A mikrohullámok felmelegítenek valamennyi nem fémes tárgyat. Ezért a mikrohullámú készülékben ne alkalmazzon fémes eszközöket. A felmelegítés annál jobb, minél több víz van az élelmiszerekben. Annak érdekében, hogy a hőeloszlás az ételben optimális legyen, hagyja az ételt egy-két percig a készülékben állva utánpárolódni.

Az első használat előtt

Csomagolja ki a készüléket és a hozzátartozó tartozékokat.

- Állítsa a mikrohullámú készüléket egy sík, stabil és a hőt elviselő felületre. Az elhelyezésnél ügyeljen a minimális távolságokra.•



Figyelem:

Vizsgálja meg a mikrohullámú sütőt, hogy sérült-e - például az ajtó nem illeszkedik rendesen vagy elferdült, az ajtótömítés, a tömítőfelületek sérültek, a forgósarkak, a zárószerkezetek hibásak vagy lazák, a főzőtérben vagy az ajtón horpadás található. Ha valahol sérülést talál, forduljon szakemberhez.

- Ügyeljen arra is, hogy a mikrohullámú sütő ne legyen túl közel egy hő forráshoz, és ne legyen olyan helyen, ahol víz érheti.
- Ne helyezzen tárgyakat (vázát, terítőt vagy hasonlót) a készülékre.
- Ellenőrizze, hogy valamennyi tartozékalkatrész meg van-e, mielőtt a csomagolást eldobja.
- Mielőtt az új grillfunkciós és forrólevegős mikrohullámú készülékét első alkalommal üzembe helyezi, először tisztítsa meg azt és a tartozékalkatrészeit a gyártás során esetleg rajtuk marad anyagoktól.
- Távolítsa el a védőfóliát a készűlékről és a kezelőmezőről.
- Tisztítsa meg az összes tartozékalkatrészt öblítőszerrel forró vízben és szárítsa meg.
- Tisztítsa meg gondosan a készüléket belül és kívül egy nedves ruhával és szárítsa meg.

A mikrohullámú sütőt nem szabad a szabadban használni!

A készülék felfűtése üresen

- Kapcsolja be a készüléket élelmiszer és tartozékok behelyezése nélkül a "Grill" üzemmódban. Ehhez forgassa a telesítményszabályzó gombot az óramutató járásával azonos irányba a készülék legmagasabb fokozata fölé.
- Állítsa be az időkapcsolót 20 percre.
- Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.
- 20 perc elteltével a készülék automatikusan kikapcsol. Várja meg, míg teljes mértékben lehűl.
- Húzza ki a hálózati dugaszt a dugaszolóaljzatból, majd tisztítsa meg még egyszer a készüléket egy nedves ruhával és szárítsa meg.

A készülék felfűtése üresen 41568

- Kapcsolja be a készüléket élelmiszer és tartozékok behelyezése nélkül a "Grill" üzemmódban. Ehhez nyomja meg a "Grill"-gombot és forgassa a Time/Menu-(idő/menü) kapcsolót jobbra, amíg a kijelzőn a 20:00 perc meg nem jelenik.
- Nyomja meg a "Start"-gombot.

Üzembevétel

Figyelem!

Az ajtó belső oldalán lévő védőfóliát és a fedőlemezt jobbra a párolótérben, nem szabad eltávolítani, mert mikrohullámú sugárzás léphet ki!

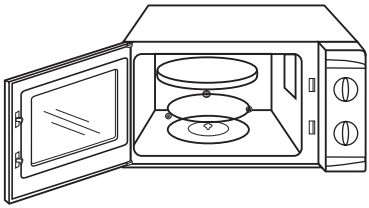
Ellenőrizze a hálózati kábelt és a készüléket, különösen az ajtót és az ajtóreteszelést, hogy nem sérültek-e.

Figyelem!

Ha bármilyen sérülés van, a készüléket nem szabad az áramhálózatra csatlakoztatni. Javíttassa meg a készüléket egy erre a célra alkalmas szakműhelyben, vagy forduljon a szervizhez-hotline-hoz.

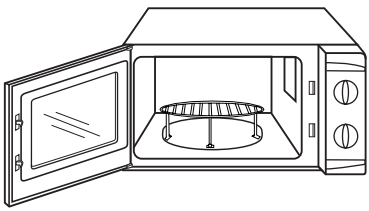
- Dugja be a hálózati dugaszt egy szabályszerű, védőföldeléssel ellátott dugaszolóaljzatba (230V ~ 50Hz).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel hőforrással vagy éles tárgyakkal /élekkel ne érintkezhessen.

Az üvegtányér behelyezése



- Helyezze a görgős gyűrűt a párolótér közepére.
- Helyezze az üvegtányért a görgős gyűrűre és állítsa be úgy, hogy a meghajtótengelyre bepattanjon.

Wkładanie rusztu grilla



- A grillezéshez vagy a forrólevegős üzemeltetéshez állítsa a grillállványt a ráccsal felfelé az üvegtányér közepére.

Figyelem!

A grillállványt ne tiszta mikrohullámú üzem mellett állítsa be!

A mikrohullámmal történő főzés alapelvei

- Az élelmiszer megfelelő főzéséhez a legvastagabb részeket a széleken helyezze el.
- Ügyeljen a pontos főzési, elkészítési idő betartására.
- Mindig a megadott legkevesebb ideig főzzön és csak akkor növelje a főzési időt, ha szükséges. A jelentősen túlfőzött ételek füstölhetnek, de akár fel is gyulladhatnak.
- Takarja le az ételeket főzés közben. Ha lefedi az ételt, az nem fog kifröcskölődni, és egyenletesebben is melegszik fel.
- Az étel egyszeri megfordításával lecsökkentheti a főzéshez szükséges időt olyan ételeknél, mint a csirke és a hamburger. A nagy méretű ételeket, mint például a sülteket legalább egyszer meg kell fordítani.
- Az átrétegezés is fontos, pl. a húsgombócnál: Az elkészítési idő felénél ajánlott átrétegezni az ételt oly módon, hogy az eddig fent lévő részek alulra, az eddig kívül lévő részek belülre kerüljenek, és fordítva..

Főzőeszközök kiválasztása

- Az ideális mikrohullámú eszköz átlátszó a mikrohullámú sugárzás számára; lehetővé teszi, hogy az energia áthaladjon a tárolón és felmelegítse az ételt.
- A mikrohullám nem képes áthaladni a fémen, ezért a fémből készült eszközök, illetve fémcsíkot vagy díszítést tartalmazó edények nem használhatók.
- Ne használjon újrafelhasznált papírból készült dolgokat a mikrohullámú főzés során, mivel ezek olyan kis fém részeket tartalmazhatnak, amelyek szikrákat és/vagy tüzet okozhatnak.
- Kerek/ovális edényeket használjon szögletes/téglalap alakú edények helyett, mivel az étel általában túlfő a sarkokban.
- Vékony alumíniumfólia-csíkok elhelyezésével védekezhet a nagyobb sugárzásnak kitett területeken jelentkező túlfőzés ellen. Ne használjon belőlük túl sokat és legalább 2,5 cm távolságot hagyjon a fólia és a sütőtér között.

Az alábbi lista általános áttekintést ad a megfelelő eszközök kiválasztásában:

Főzőedény Kombi	**főzés Mikrohullám**	**Grillezés**	**Kombináció**
Melegítés – Ellenálló üveg	Igen	Igen	Igen
Nem melegítés –Ellenálló üveg	Nem	Nem	Nem
Melegítés–Ellenálló kerámia	Igen	Igen	Igen
Mikrohullám– Biztonságos műanyag edény	Igen	Nem	Nem
Konyhai papír	Igen	Nem	Nem
Fém tálca	Nem	Igen	Nem
Fém keret	Nem	Igen	Nem
Alumínium fólia és fóliás tárolók	Nem	Igen	Nem

Kezelõegység

A kezelõegységen található az idõbeállító és a teljesítménybeállító gomb.

Teljesítmény/mûvelet kiválasztó gomb

Ezt a gombot használja a fõzési teljesítmény kiválasztásához. Ez az elsõ lépés a fõzés elindításához.

Idõbeállító gomb

Hüvelykujjal elforgatva, könnyĕ idõbeállítást tesz lehetõvé, így választja ki a szükséges fõzési idõt, legfeljebb 35 percig.

Mikrohullámú fõzés

Mikrohullámú fõzéshez öt teljesítményszint közül választhatja ki azt, amelyik a leginkább megfelelõ az elvégzendõ feladathoz. A teljesítményszint a gombnak az óramutató járásával azonos irányba történõ elforgatásával nõ.

A teljesítményszint az alábbiak szerint állítható be:

Funkció	Mikrohullámú teljesítményszint	Alkalmazható a következõ ételekh
alacsony -	17%:	ételek melegen tartása
felolvasztás -	33%:	felolvasztás
közepes -	55%:	torták sütése, ételek sütése, pirítása
középmagas -	77%:	rizs, halak, kagylók, sütemények, húsok
magas -	100%:	melegítés, vízforralás, friss zöldések fõzése, szárnyasok, tejet nem tartalmazó italok melegítése

Olvasztás

A felolvasztáshoz válassza ki a megfelelő teljesítményfokozatot (olvasztás szimbólum). Az időkapcsoló órával a felolvasztandó ételnek megfelelően állítsa be az olvasztás időtartamát. A súlyt a külső skálán lehet leolvasni (kg).

Grill

A gombot az óramutató járásával egyezõ irányban továbbfordítjuk a legmagasabb mikrohullámú teljesítményszint elérése után, ekkor a grill-sütõfunkciót kapcsoljuk be, ami különösen hasznos vékony hússzeletek, kebab, kolbász vagy csirkedarabok elkészítéséhez.
Alkalmas melegszendvicsek és au gratin ételek készítéséhez is.

Funkció	Mikrohullámú teljesítményszint	Alkalmazható a következõ ételekh
grill	- 100%:	vékony hússzeletek sütése, halfilé sütése, halfilék barnára sütése, vékony burgonyaszeletek sütése.

Kombinált fõzés

Amint az elnevezés is mutatja, ez a mëvelet kombinálja a mikrohullámú fõzést a grillsütéssel. A mëvelet három teljesítményszinten hajtható végre, amelyek mindegyikéhez más és más kombinált teljesítménybeállítás kapcsolódik, a következõ táblázatban foglaltak szerint. Ez különösen alkalmas bizonyos ételek elkészítésére és fõzési mëveletek elvégzésére, úgy, hogy az elkészült étel állaga a legkedvezõbb legyen.

Az alábbi táblázat 3 különféle teljesítménybeállítást mutat a kombinált programokhoz.

Program	Mikrohullámú teljesítményszint	Grill teljesítmény	Alkalmazható a következõ ételekhez
3. Kombi (magas)	Közepes-alacsony (20%)	Magas (80%)	Hal, burgonya, au gratin
2. Kombi (közepes)	Közepes (30%)	Közepes (70%)	Puding, omlettek, héjában sült burgonya
1. Kombi (alacsony)	Közepes-magas (40%)	Alacsony (60%)	Baromfi

Mûvelet

Fõzési program beállításához

1. Helyezze az ételt a sütõbe, és csukja be az ajtót.
2. A teljesítmény/mûvelet kiválasztó elfordításával válassza ki a teljesítményszintet vagy fõzési funkciót.
3. Az idõbeállító gomb elforgatásával állítsa be a fõzési idõt

Megjegyzés

Amint elfordította az idõbeállító gombot, a készülék mûködésbe lép.

A 2 percnél rövidebb ideig tartó idõtartam kiválasztásakor állítsa az idõbeállítót 2 percnél nagyobbra, majd állítsa vissza a megfelelõ idõtartamra.

MINDIG ÁLLÍTSA AZ IDÕBEÁLLÍTÓ GOMBOT A NULLA HELYZETBE, ha az ételt a beállított fõzési idõ lejárta elõtt veszi ki a sütõbõl, vagy ha a sütõ nincs használatban. Ha a fõzési folyamat során le akarja állítani a készüléket, nyomja meg az ajtó nyitógombját, vagy a fogantyúval nyissa ki az ajtót.

Ápolás és tisztítás

- Kapcsolja ki a sütőt, és tisztítás előtt húzza ki a vezetéket a konnektorból.
- Tartsa tisztán a sütő belsejét. Ha kifut az étel vagy a kifolyt folyadék megragad a sütő falain, törölje le nedves ruhával. Enyhe mosószer is használható, ha a sütő nagyon koszos lenne. Ne használjon sprayt vagy egyéb durva tisztítót, mivel ezek foltot hagyhatnak a felületen vagy kifakíthatják azt.
- A külső felületek finom ruhával tisztíthatók. A sütő belsejében lévő működési elemek károsodásának elkerülése érdekében nem szabad hagyni, hogy víz kerüljön a légnyílásokhoz.
- Törölje le nedves ruhával az ajtót és az ablakot mindkét oldalon, valamint az ajtótömítéseket és a szomszédos részeket a kiömlött folyadék vagy kifröcskölődött étel feltisztításához. Ne használjon súrolószert.
- Vigyázzon arra, hogy a vezérlőpult ne legyen vizes. Takarítsa finom, nedves ruhával. A vezérlőpult tisztításakor hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy megelőzze a véletlenszerű bekapcsolást.
- Ha beltérben vagy a sütőajtón kívül gőz keletkezne, törölje le finom ruhával.
- Ez akkor következhet be, ha a mikrosütő működtetése nagy páratartalmú közegben történik. Ez normális jelenség.
- Alkalmanként szükség van arra, hogy tisztítás érdekében eltávolítsa az üvegtálcát.
- Mossa le a tálcát meleg, szappanos vízben.
- A forgó gyűrűt és a sütőajtót rendszeresen tisztítani kell a túl nagy zaj elkerülése érdekében.
- Egyszerűen törölje le a sütő alsó felületét gyenge mosószerrel. A forgó gyűrű gyenge szappanos vízben vagy mosogatógéppel tisztítható. Amikor eltávolítja a forgó gyűrűt a beltér ajtajáról a tisztításhoz, figyeljen arra, hogy visszahelyezéskor a megfelelő pozícióba tegye vissza.
- A sütő belsejének szagait úgy távolíthatja el, hogy egy, a mikrosütőben használható kancsóba helyezett citromhéjból és citromléből álló elegyet 5 percig mikrohullámú energiának tesz ki. Törölje le alaposan a felületeket, majd használjon finom ruhát a szárításhoz.
- Ha a sütő belsejében található lámpa cserére szorul, forduljon szakképzett szerelőhöz.